Prepared by:
**Momin Shaikh**
Al-Fiqh and Law
LL.M 23-24

---

"write detailed definition of halal and haram and their synonyms?"

**সংক্ষিপ্ত সারাংশ:** ইসলামিক শরীয়তে **হালাল** মানে আল্লাহর অনুমোদিত ও বৈধ কাজ, খাদ্য ও আচরণ; আর **হারাম** মানে আল্লাহর নিষিদ্ধ ও অবৈধ কাজ। কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট উদাহরণ আছে, এবং চারটি ফিকহ্ স্কুল (হানাফি, মালিকী, শাফিঈ, হানবালী) এ বিষয়ে বিস্তারিত ব্যাখ্যা দিয়েছে। হালাল ও হারামের সমার্থক শব্দগুলোও ইসলামী আইনশাস্ত্রে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা রাখে।

---

## হালাল ও হারামের সংজ্ঞা

- **হালাল**: যা আল্লাহ বৈধ করেছেন, নৈতিকভাবে গ্রহণযোগ্য এবং সমাজে অনুমোদিত।
- **হারাম**: যা আল্লাহ স্পষ্টভাবে নিষিদ্ধ করেছেন, তা থেকে বিরত থাকা ফরজ।

---

## কোরআন থেকে প্রমাণ

- **সূরা বাকারা ২:১৬৮** – মানুষকে বৈধ ও ভালো জিনিস খাওয়ার নির্দেশ।
- **সূরা বাকারা ২:১৭৩** – মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর ও আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে জবাইকৃতকে নিষিদ্ধ ঘোষণা।
- **সূরা মায়েদা ৫:৩** – খাদ্য ও আচরণের ক্ষেত্রে হালাল-হারামের বিস্তারিত তালিকা।

## সুন্নাহ থেকে প্রমাণ

- রাসুল বলেছেন: *হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট, আর তাদের মাঝে সন্দেহজনক বিষয় আছে; যে সন্দেহজনক থেকে দূরে থাকে, সে তার ধর্ম ও সম্মান রক্ষা করে* (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
- আরেক হাদিসে বলা হয়েছে: *যা তোমাকে সন্দেহে ফেলে তা ছেড়ে দাও, যা সন্দেহমুক্ত তা গ্রহণ করো*।

---

## সমার্থক শব্দ

- **হালাল**: বৈধ, অনুমোদিত, গ্রহণযোগ্য, পবিত্র।
- **হারাম**: নিষিদ্ধ, অবৈধ, অনুচিত, অশুদ্ধ।
- মধ্যবর্তী ধারণা: **মাকরূহ** (অপছন্দনীয়), **মাশবুহ** (সন্দেহজনক), **মুবাহ** (নিরপেক্ষভাবে অনুমোদিত)।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | হালালের ব্যাখ্যা | হারামের ব্যাখ্যা |
|---|---|---|
| **হানাফি** | অনুমোদনকে বিস্তৃতভাবে গ্রহণ করে; খাদ্য ও ব্যবসায়িক লেনদেনে বিস্তারিত তালিকা দেয়। | স্পষ্ট নিষিদ্ধ জিনিস ছাড়া সন্দেহজনক ক্ষেত্রে সতর্কতা অবলম্বন। |

| ফিকহ্ স্কুল | হালালের ব্যাখ্যা | হারামের ব্যাখ্যা |
|---|---|---|
| **মালিকী** | মদিনার আমল ও প্র্যাকটিসকে গুরুত্ব দেয়; স্থানীয় রেওয়ায়েতকে ভিত্তি করে। | সমাজে প্রচলিত নিষিদ্ধ কাজকে কঠোরভাবে মানে। |
| **শাফিঈ** | কোরআন ও সুন্নাহর টেক্সট-ভিত্তিক কড়া পদ্ধতি ব্যবহার করে। | সন্দেহজনক বিষয়কে প্রায়শই হারামের দিকে ঝুঁকিয়ে দেয়। |
| **হানবালী** | সুন্নাহ ও সাহাবীদের প্রথাকে বেশি গুরুত্ব দেয়। | টেক্সট-ভিত্তিক কঠোর নিষেধাজ্ঞা প্রয়োগ করে। |

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **খাদ্য**: প্যাকেটজাত খাদ্যে উপাদান পরীক্ষা করুন; সন্দেহ হলে স্থানীয় আলেমদের মতামত নিন।
- **ব্যবসা**: সুদভিত্তিক লেনদেন হারাম; বিকল্প হিসেবে শরীয়তসম্মত ব্যাংকিং ব্যবহার করুন।
- **আচরণ**: সামাজিক ও নৈতিকভাবে ক্ষতিকর কাজ এড়িয়ে চলা হালাল জীবনযাপনের অংশ।

---

---

"Does Al-Afwu forgiveness fall under the term Halal?"

**সংক্ষিপ্ত উত্তর: "আল-আফউ" বা ক্ষমা সরাসরি "হালাল" বা "হারাম" শ্রেণির মধ্যে পড়ে না; এটি আল্লাহর একটি গুণ এবং মানুষের জন্য একটি নৈতিক আদর্শ। তবে ফিকহ্ প্রেক্ষাপটে ক্ষমা অনেক সময় শাস্তি বা প্রতিশোধ বন্ধ করতে পারে, যা আইনগত ফলাফলকে প্রভাবিত করে। তাই ক্ষমা হালাল নয়, বরং হালাল জীবনযাপনের অংশ হিসেবে একটি নৈতিক সদগুণ।**

---

## আল-আফউ বা ক্ষমার ধারণা

- **আল-আফউ** মানে সম্পূর্ণ ক্ষমা, ভুলের চিহ্ন মুছে ফেলা, এবং অপরাধীর প্রতি প্রতিশোধ না নেওয়া।
- কোরআনে আল্লাহকে ক্ষমাশীল হিসেবে বর্ণনা করা হয়েছে এবং মানুষকে অন্যকে ক্ষমা করতে উৎসাহ দেওয়া হয়েছে।
- ক্ষমা মানুষের মধ্যে সম্পর্ক পুনঃস্থাপন করে এবং সামাজিক শান্তি প্রতিষ্ঠা করে।

---

## কোরআনের উল্লেখ

- **সূরা শূরা ৪০**: যারা ক্ষমা করে এবং মীমাংসা করে, তাদের জন্য আল্লাহর পুরস্কার রয়েছে।
- **সূরা নূর ২২**: অন্যকে ক্ষমা করো এবং উপেক্ষা করো; আল্লাহ কি তোমাদের ক্ষমা করতে ভালোবাসেন না?
- **সূরা আলে ইমরান ১৩৪**: যারা রাগ দমন করে এবং মানুষকে ক্ষমা করে, আল্লাহ তাদের ভালোবাসেন।

---

## সুন্নাহর উল্লেখ

- নবী করিম বহুবার শত্রুদের ক্ষমা করেছেন, যেমন মক্কা বিজয়ের সময় তিনি শত্রুদের মুক্তি দিয়েছিলেন।
- হাদিসে এসেছে: *যে ক্ষমা করে, আল্লাহ তার মর্যাদা বাড়িয়ে দেন* (সহিহ মুসলিম)।
- ক্ষমা করা নৈতিক শ্রেষ্ঠত্বের নিদর্শন এবং সমাজে শান্তি আনে।

---

## হালাল-হারাম বনাম ক্ষমা

- **হালাল/হারাম**: আইনগত শ্রেণি, যা খাদ্য, লেনদেন বা আচরণকে বৈধ বা অবৈধ করে।
- **ক্ষমা**: নৈতিক ও আধ্যাত্মিক গুণ, যা কোনো কাজকে হালাল করে না, বরং শাস্তি বা প্রতিশোধ বন্ধ করতে পারে।
- তাই ক্ষমা হালালের অন্তর্ভুক্ত নয়, তবে হালাল জীবনযাপনের অংশ হিসেবে একটি নৈতিক আদর্শ।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | ক্ষমার প্রভাব |
|---|---|
| **হানাফি** | ভুক্তভোগীর ক্ষমা দিলে প্রতিশোধ বা ক্ষতিপূরণ বন্ধ হয়; ব্যক্তিগত অধিকারের ক্ষেত্রে ক্ষমা কার্যকর। |
| **মালিকী** | সমাজের রেওয়ায়েত ও জনস্বার্থ বিবেচনা করে; ক্ষমা অনেক ক্ষেত্রে শাস্তি কমায়। |
| **শাফিঈ** | টেক্সট-ভিত্তিক; ভুক্তভোগীর ক্ষমা শাস্তি বন্ধ করতে পারে, তবে জনস্বার্থে রাষ্ট্র শাস্তি দিতে পারে। |
| **হানবালী** | সুন্নাহ ও সাহাবীদের প্রথা গুরুত্ব দেয়; ব্যক্তিগত ক্ষমা স্বীকৃত, তবে রাষ্ট্রের শাস্তি আলাদা। |

---

## ব্যবহারিক উপসংহার

- **আল-আফউ** কোনো কাজকে হালাল করে না; এটি আল্লাহর গুণ এবং মানুষের জন্য আদর্শ।
- মানুষের পক্ষ থেকে ক্ষমা সামাজিক শান্তি আনে এবং অনেক ক্ষেত্রে আইনগত শাস্তি বন্ধ করে।
- চারটি ফিকহ্ স্কুলে ক্ষমার প্রভাব স্বীকৃত, তবে জনস্বার্থ ও রাষ্ট্রের শাস্তি আলাদা বিবেচ্য।

---

**উৎস:** ইসলামিক ফিকহ্ ও নৈতিকতা সম্পর্কিত প্রবন্ধসমূহ

---

---

"explain the importance of halal food in the light of the Quran and Sunnah?"

**সংক্ষিপ্ত সারাংশ: হালাল খাদ্য গ্রহণ মুসলমানের জন্য শুধু স্বাস্থ্যগত নয়, বরং আধ্যাত্মিক ও নৈতিক দায়িত্ব; কোরআন ও সুন্নাহতে বারবার বৈধ খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ এসেছে এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে এর গুরুত্ব আলাদা আলাদা ব্যাখ্যায় প্রতিফলিত হয়েছে।**

---

## কোরআনের আলোকে হালাল খাদ্যের গুরুত্ব

- **সূরা বাকারা ২:১৬৮** — "হে মানুষ! পৃথিবীতে যা বৈধ ও পবিত্র আছে তা খাও।"
- **সূরা বাকারা ২:১৭২** — "হে ঈমানদারগণ! তোমাদের জন্য যা ভালো ও বৈধ রসদ আমি দিয়েছি তা খাও এবং আল্লাহর প্রতি কৃতজ্ঞ হও।"
- **সূরা মায়েদা ৫:৩** — মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর এবং আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে জবাইকৃতকে নিষিদ্ধ ঘোষণা।
- **সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১** — আল্লাহর নাম উচ্চারণ করে জবাইকৃত মাংস খাওয়ার নির্দেশ এবং আল্লাহর নাম ছাড়া জবাইকৃতকে নিষিদ্ধ ঘোষণা।

**মূল শিক্ষা:** হালাল খাদ্য গ্রহণ আল্লাহর প্রতি আনুগত্যের প্রকাশ, আর হারাম খাদ্য গ্রহণ আধ্যাত্মিক দূষণ সৃষ্টি করে।

---

## সুন্নাহর আলোকে গুরুত্ব

- নবী বলেছেন: *হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট, আর তাদের মাঝে সন্দেহজনক বিষয় আছে; যে সন্দেহজনক থেকে দূরে থাকে, সে তার ধর্ম ও সম্মান রক্ষা করে* (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
- আরেক হাদিসে: *যে শরীর হারাম খাদ্যে পুষ্ট হয়, তার দোয়া কবুল হয় না।*

- নবী হালাল উপার্জন ও খাদ্যকে ইবাদতের শর্ত হিসেবে উল্লেখ করেছেন।

**মূল শিক্ষা:** হালাল খাদ্য শুধু শরীর নয়, দোয়া, ইবাদত ও আধ্যাত্মিকতার সঙ্গে সরাসরি সম্পর্কিত।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | হালাল খাদ্যের গুরুত্ব |
|---|---|
| **হানাফি** | খাদ্য ও পানীয়তে স্পষ্ট নিষেধাজ্ঞা ছাড়া অনুমোদন দেয়; সন্দেহজনক ক্ষেত্রে সতর্কতা অবলম্বন। |
| **মালিকী** | মদিনার আমল ও জনস্বার্থকে গুরুত্ব দেয়; খাদ্য আইন সমাজের কল্যাণে প্রয়োগ করে। |
| **শাফিঈ** | কোরআন ও সুন্নাহর টেক্সট-ভিত্তিক কঠোর ব্যাখ্যা; সন্দেহজনক খাদ্যকে প্রায়শই হারামের দিকে ঝুঁকিয়ে দেয়। |
| **হানবালী** | সুন্নাহ ও সাহাবীদের প্রথাকে বেশি গুরুত্ব দেয়; খাদ্য আইন প্রয়োগে কঠোরতা বজায় রাখে। |

**সারমর্ম:** সব স্কুলই হালাল খাদ্যকে অপরিহার্য মনে করে, তবে ব্যাখ্যা ও প্রয়োগে পার্থক্য রয়েছে।

---

## ব্যবহারিক গুরুত্ব (ঢাকা প্রেক্ষাপট)

- **প্যাকেটজাত খাদ্য:** উপাদান ও উৎপাদন পদ্ধতি যাচাই করুন; সন্দেহ হলে হালাল সার্টিফিকেশন খুঁজুন।
- **রেস্টুরেন্ট:** হালাল মাংস ও উপাদান নিশ্চিত করুন; ঢাকায় অনেক রেস্টুরেন্ট হালাল সার্টিফিকেট প্রদর্শন করে।
- **ব্যবসা:** হালাল খাদ্য উৎপাদন ও বিক্রয়ে সততা বজায় রাখা গ্রাহকের আস্থা ও সামাজিক স্থিতিশীলতা বাড়ায়।

---

## উপসংহার

হালাল খাদ্য গ্রহণ মুসলমানের জন্য **শরীরের স্বাস্থ্য, আত্মার পবিত্রতা এবং সমাজের ন্যায়বিচার** নিশ্চিত করে। কোরআন ও সুন্নাহতে এর গুরুত্ব বারবার এসেছে, এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে এর ব্যাখ্যা মুসলিম সমাজে খাদ্য আইনকে দৃঢ় করেছে।

---

---

"Summarize the principles of shariah regarding animal food in the light of the Quran and Sunnah?"

**সংক্ষেপ:** শরীয়তের মূল নীতি হলো—প্রাণীভিত্তিক খাদ্য হতে হবে বৈধ, পবিত্র ও ক্ষতিহীন; জবাই শরীয়ত অনুযায়ী হতে হবে; সন্দেহজনক বা ক্ষতিকর খাদ্য থেকে বিরত থাকতে হবে। কোরআন ও সুন্নাহতে এ বিষয়ে স্পষ্ট নির্দেশনা রয়েছে, এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল নীতি একই।

---

## কোরআন ও সুন্নাহ থেকে মূল ভিত্তি

- **কোরআন:**
    - মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর এবং আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য হারাম (সূরা মায়েদা ৫:৩; সূরা আনআম ৬:১৪৫)।
    - বৈধ ও পবিত্র খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ (সূরা বাকারা ২:১৬৮, ২:১৭২)।
    - আল্লাহর নাম উচ্চারণ করে জবাই করার নির্দেশ (সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১)।

- **সুন্নাহ:**
    - নবী বলেছেন—"হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট; আর সন্দেহজনক থেকে দূরে থাকা উত্তম" (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
    - নবীর নির্দেশ অনুযায়ী জবাই করার সময় প্রাণীর কষ্ট কমানো, ছুরি ধারালো রাখা এবং দ্রুত রক্ত নিষ্কাশন করা সুন্নাহ (সহিহ মুসলিম)।
    - নবী প্রাণীকে অপ্রয়োজনীয় কষ্ট দেওয়া, বিকৃত করা বা অন্য প্রাণীর সামনে জবাই করা নিষিদ্ধ করেছেন।

---

# শরীয়তের মূল নীতিসমূহ

1. **জবাই ও উৎসের বৈধতা:**
    - প্রাণীকে জীবিত অবস্থায় শরীয়ত অনুযায়ী জবাই করতে হবে।
    - জবাইকারীর ধর্মীয় পরিচয় ও আল্লাহর নাম স্মরণ অপরিহার্য।
2. **উপাদান ও প্রক্রিয়াকরণ:**
    - প্রক্রিয়াজাত খাদ্যে কোনো হারাম উপাদান (শূকরজাত, অ্যালকোহল-উৎপন্ন উপাদান ইত্যাদি) থাকলে তা হারাম।
    - ক্রস-কনটামিনেশন হলে খাদ্য গ্রহণযোগ্য নয়।
3. **স্বাস্থ্য ও ক্ষতি-নিয়ম:**
    - যদি কোনো খাদ্য মানবস্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর প্রমাণিত হয়, তা গ্রহণ থেকে বিরত থাকতে হবে।
    - শরীয়তের মূল নীতি হলো "ক্ষতি দূর করা।"
4. **সন্দেহ থেকে বিরত থাকা:**
    - সন্দেহজনক উৎস বা প্রক্রিয়ায় তৈরি খাদ্য এড়ানো শ্রেয়।
    - নবীর নির্দেশ অনুযায়ী সন্দেহজনক খাদ্য থেকে দূরে থাকা ধর্ম ও সম্মান রক্ষা করে।
5. **জনস্বার্থ ও পরিবেশ:**
    - জনস্বার্থ, পরিবেশ ও জীববৈচিত্র্য রক্ষা বিবেচ্য।
    - অযথা শিকার বা অতিরিক্ত ব্যবহার নিষিদ্ধ।

---

# চারটি ফিকহ্ স্কুলের সারমর্ম

| নীতি/মাদ্রাসা | হানাফি | মালিকী | শাফিঈ | হানবালী |
|---|---|---|---|---|
| **জবাইকারীর পরিচয়** | মুসলিম বা আহলে কিতাব শর্তসাপেক্ষে গ্রহণযোগ্য | নমনীয়, জনস্বার্থ বিবেচনা | কঠোর, নাম স্মরণ অপরিহার্য | সুন্নাহমুখী, কঠোর |
| **প্রক্রিয়াজাত খাদ্য** | উপাদান যাচাই অপরিহার্য | বাস্তবিক সুবিধা বিবেচনা | টেক্সটভিত্তিক কঠোরতা | সন্দেহে এড়ানো উত্তম |
| **সন্দেহ/ক্ষতি** | ক্ষতি থাকলে বারণ | জনস্বার্থে সিদ্ধান্ত পরিবর্তনযোগ্য | বৈজ্ঞানিক প্রমাণ গুরুত্ব | সন্দেহজনক হলে বারণ |

---

# ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **হালাল সার্টিফিকেট যাচাই করুন:** স্থানীয় ইসলামিক ফাউন্ডেশন বা স্বীকৃত বোর্ডের লোগো দেখুন।
- **প্যাকেজ লেবেল খতিয়ে দেখুন:** উপাদান, E-নাম্বার ও প্রক্রিয়াকরণ তথ্য দেখুন।
- **সন্দেহ হলে এড়িয়ে চলুন:** নবীর নির্দেশ অনুসারে সন্দেহজনক থেকে দূরে থাকা শ্রেয়।
- **স্বাস্থ্যগত তথ্য বিবেচনা করুন:** সরকারি খাদ্য নিয়ন্ত্রক ও স্বাস্থ্য নির্দেশনা মেনে চলুন।
- **সামাজিক আস্থা:** বৈধ খাদ্য সমাজে আস্থা ও ন্যায় বজায় রাখে।

---

## উপসংহার

কোরআন ও সুন্নাহ থেকে প্রাপ্ত মূল নীতি হলো—**বৈধতা, পবিত্রতা, ক্ষতিহীনতা ও দয়াশীলতা**। চারটি ফিকহ্ স্কুল এই নীতিগুলোকে ভিন্ন মাত্রায় প্রয়োগ করে, তবে মূল উদ্দেশ্য একই। স্থানীয় কর্তৃপক্ষের নির্দেশ মেনে চলা এবং সন্দেহজনক খাদ্য এড়ানোই সর্বোত্তম বাস্তবিক পথ।

---

---

"explain in detail the reasons for the prohibition of plant foods?"

**সংক্ষিপ্ত উত্তর: শরীয়তে উদ্ভিদজাত খাদ্য সাধারণত বৈধ, তবে কিছু উদ্ভিদ নিষিদ্ধ হয়েছে—যেমন নেশাজাত উদ্ভিদ, বিষাক্ত উদ্ভিদ, আল্লাহ ছাড়া অন্য উদ্দেশ্যে উৎসর্গকৃত উদ্ভিদ, অশুদ্ধতা দ্বারা দূষিত খাদ্য, এবং অবৈধ উপায়ে অর্জিত উদ্ভিদজাত দ্রব্য। কোরআন ও সুন্নাহতে এসব কারণ স্পষ্টভাবে উল্লেখ আছে এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে এর ব্যাখ্যা ভিন্ন ভিন্ন দৃষ্টিকোণ থেকে করা হয়েছে।**

---

## নিষিদ্ধ উদ্ভিদজাত খাদ্যের মূল কারণসমূহ

- **নেশাজাত গুণ:** আঙ্গুর বা খেজুর থেকে তৈরি মদ, গাঁজা, আফিম ইত্যাদি নেশাজাত উদ্ভিদ সরাসরি নিষিদ্ধ। কোরআনে নেশাজাত দ্রব্যকে শয়তানের কাজ বলা হয়েছে এবং তা থেকে বিরত থাকার নির্দেশ আছে (সূরা মায়েদা ৫:৯০)।
- **বিষাক্ততা ও ক্ষতি:** যে কোনো উদ্ভিদ মানুষের শরীরের জন্য ক্ষতিকর বা প্রাণঘাতী, তা গ্রহণ করা হারাম। শরীয়তের মূলনীতি হলো ক্ষতি প্রতিরোধ করা।
- **উৎসর্গ বা অন্য উদ্দেশ্যে নিবেদন:** যদি কোনো উদ্ভিদ বা তার ফল আল্লাহ ছাড়া অন্য কারো উদ্দেশ্যে উৎসর্গ করা হয়, তা গ্রহণযোগ্য নয়। কোরআনে বলা হয়েছে, আল্লাহর নাম ছাড়া উৎসর্গকৃত খাদ্য হারাম (সূরা বাকারা ২:১৭৩)।
- **অশুদ্ধতা দ্বারা দূষণ:** হারাম উপাদান দিয়ে মিশ্রিত বা দূষিত উদ্ভিদজাত খাদ্য গ্রহণ নিষিদ্ধ। খাদ্যের পবিত্রতা আধ্যাত্মিক ও নৈতিকভাবে অপরিহার্য।
- **অবৈধ উপায়ে অর্জন:** চুরি, প্রতারণা বা অন্যায়ভাবে প্রাপ্ত উদ্ভিদজাত খাদ্য গ্রহণ বৈধ নয়। খাদ্যের বৈধতা উপার্জনের বৈধতার সঙ্গে সম্পর্কিত।

---

## কোরআনের রেফারেন্স

- **সূরা বাকারা ২:১৬৮-১৭৩** — বৈধ খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ এবং মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর ও আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ।
- **সূরা মায়েদা ৫:৩, ৫:৯০** — খাদ্যের বৈধতা ও নেশাজাত দ্রব্যের নিষেধাজ্ঞা।
- **সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১** — আল্লাহর নাম উচ্চারণ করে খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ।

---

## সুন্নাহর রেফারেন্স

- নবী বলেছেন: *হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট, আর তাদের মাঝে সন্দেহজনক বিষয় আছে; যে সন্দেহজনক থেকে দূরে থাকে, সে তার ধর্ম ও সম্মান রক্ষা করে* (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
- নবী নেশাজাত দ্রব্যকে অভিশপ্ত বলেছেন এবং বলেছেন: *যা নেশা সৃষ্টি করে, তার অল্পও হারাম*।
- খাদ্যের উৎস ও পবিত্রতা নিয়ে নবী বারবার সতর্ক করেছেন—হারাম খাদ্যে পুষ্ট শরীরের দোয়া কবুল হয় না।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | উদ্ভিদজাত খাদ্যের ব্যাখ্যা |
|---|---|
| **হানাফি** | উদ্ভিদ সাধারণত বৈধ; তবে নেশাজাত বা বিষাক্ত হলে হারাম। সন্দেহজনক ক্ষেত্রে সতর্কতা অবলম্বন। |
| **মালিকী** | জনস্বার্থকে গুরুত্ব দেয়; সমাজে ক্ষতিকর উদ্ভিদ নিষিদ্ধ। |
| **শাফিঈ** | টেক্সট-ভিত্তিক ব্যাখ্যা; কোরআন ও সুন্নাহতে স্পষ্ট নিষেধাজ্ঞা থাকলে হারাম ঘোষণা করে। |
| **হানবালী** | সুন্নাহ ও সাহাবীদের প্রথা অনুসরণে কঠোর; নেশাজাত ও উৎসর্গকৃত উদ্ভিদে কঠোর নিষেধাজ্ঞা। |

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **প্যাকেজজাত খাদ্য:** উপাদান যাচাই করুন; সন্দেহ হলে হালাল সার্টিফিকেট খুঁজুন।
- **ঔষধ ও ভেষজ:** নেশাজাত বা বিষাক্ত ভেষজ এড়িয়ে চলুন।
- **সামাজিক রীতি:** কোনো উৎসর্গ বা রীতিতে অংশগ্রহণের আগে নিশ্চিত করুন যে সেটি আল্লাহর নামে বৈধভাবে করা হচ্ছে।

---

## উপসংহার

শরীয়তে উদ্ভিদজাত খাদ্য সাধারণত বৈধ, তবে **নেশা, বিষাক্ততা, উৎসর্গ, অশুদ্ধতা ও অবৈধ উপার্জন**—এই পাঁচটি কারণে উদ্ভিদ নিষিদ্ধ হতে পারে। কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট নির্দেশনা আছে, আর চারটি ফিকহ্ স্কুলে এর ব্যাখ্যা মুসলিম সমাজে খাদ্য আইনকে দৃঢ় করেছে।

---

---

"explain the guidelines of halal food based on BSTI and references to Islamic foundations?"

**সংক্ষিপ্ত উত্তর:** বাংলাদেশে হালাল খাদ্য নীতি বর্তমানে দুইটি প্রধান প্রতিষ্ঠানের মাধ্যমে পরিচালিত হচ্ছে—**BSTI (বাংলাদেশ স্ট্যান্ডার্ডস অ্যান্ড টেস্টিং ইনস্টিটিউশন)** এবং **ইসলামিক ফাউন্ডেশন**। BSTI আন্তর্জাতিক মান গ্রহণ করে আধুনিক ল্যাব পরীক্ষণ ও লেবেলিং প্রক্রিয়ার মাধ্যমে হালাল সার্টিফিকেট প্রদান করছে, আর ইসলামিক ফাউন্ডেশন ধর্মীয় ও শরীয়তভিত্তিক নির্দেশনা দিয়ে নৈতিক ও আধ্যাত্মিক দিক নিশ্চিত করছে।

---

## কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি

- **কোরআন:**
  - বৈধ ও পবিত্র খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ (সূরা বাকারা ২:১৬৮, ২:১৭২)।
  - মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর ও আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ (সূরা বাকারা ২:১৭৩; সূরা মায়েদা ৫:৩)।
  - নেশাজাত দ্রব্যকে শয়তানের কাজ বলা হয়েছে এবং তা থেকে বিরত থাকার নির্দেশ (সূরা মায়েদা ৫:৯০)।

- **সুন্নাহ:**
  - নবী বলেছেন—হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট, আর সন্দেহজনক বিষয় থেকে দূরে থাকা উত্তম (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
  - নবী জবাইয়ের সময় প্রাণীর প্রতি দয়া প্রদর্শনের নির্দেশ দিয়েছেন—তীক্ষ্ণ ছুরি ব্যবহার, প্রাণীকে কষ্ট না দেওয়া।

**মূল শিক্ষা:** খাদ্যের উৎস বৈধ হতে হবে, জবাই আল্লাহর নামে হতে হবে, নেশাজাত ও ক্ষতিকর উপাদান এড়াতে হবে, এবং সন্দেহজনক খাদ্য থেকে বিরত থাকতে হবে।

---

## BSTI-এর প্রযুক্তিগত নির্দেশনা

- **আন্তর্জাতিক মান গ্রহণ:** BSTI বাংলাদেশি মান হিসেবে **BDS OIC/SMIIC 1:2021, 2:2021, 24:2021** গ্রহণ করেছে।
- **সার্টিফিকেশন প্রক্রিয়া:** ব্যবসায়িক লাইসেন্স, উপাদান তালিকা, ল্যাব রিপোর্ট, উৎপাদন ইউনিট পরিদর্শন ইত্যাদি জমা দিয়ে সার্টিফিকেশন নেওয়া হয়।
- **ল্যাব পরীক্ষণ:** BSTI বিশেষ ল্যাব চালু করেছে যেখানে অ্যালকোহল, ক্রস-কনটামিনেশন ও উপাদান বিশ্লেষণ করা হয়।
- **লেবেলিং:** হালাল সার্টিফিকেট নম্বর, উৎপাদন তারিখ ও উপাদান তালিকা স্পষ্টভাবে প্রদর্শন বাধ্যতামূলক।
- **রপ্তানি সুবিধা:** আন্তর্জাতিক মান গ্রহণের ফলে বাংলাদেশি হালাল খাদ্য বিদেশে স্বীকৃতি পাচ্ছে।

---

## ইসলামিক ফাউন্ডেশন-এর ধর্মীয় নির্দেশনা

- **ধর্মীয় যাচাই:** খাদ্যের উৎস, জবাই পদ্ধতি ও বৈধ উপার্জন নিশ্চিত করার জন্য শরীয়তগত নির্দেশনা দেয়।
- **হালাল লোগো:** ব্যবসায়ীরা হালাল লোগো ব্যবহার করতে হলে ইসলামিক ফাউন্ডেশনের অনুমোদন নিতে হয়।
- **শিক্ষা ও সচেতনতা:** ভোক্তা ও উৎপাদকদের জন্য ধর্মীয় ব্যাখ্যা, ফতোয়া ও প্রশিক্ষণ প্রদান করে যাতে BSTI-র প্রযুক্তিগত মান ও শরীয়ত একসঙ্গে বজায় থাকে।
- **সমন্বয়:** ইসলামিক ফাউন্ডেশন BSTI-র সাথে সমন্বয় করে ধর্মীয় ও প্রযুক্তিগত উভয় দিক নিশ্চিত করে।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | হালাল খাদ্য নির্দেশনা |
|---|---|
| **হানাফি** | উৎস ও জবাই-পদ্ধতির স্বচ্ছতা; সন্দেহজনক উপাদান এড়ানো। |
| **মালিকী** | জনস্বার্থ ও সমাজকল্যাণ; খাদ্য নিরাপত্তা গুরুত্ব দেয়। |
| **শাফিঈ** | কোরআন-সুন্নাহ-ভিত্তিক টেক্সট-কঠোরতা; নাম উচ্চারণ ও জবাইতে কড়া শর্ত। |
| **হানবালী** | সুন্নাহ ও সাহাবীদের প্রথা অনুসরণ; উৎস যাচাই ও দূষণ প্রতিরোধে কঠোরতা। |

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **উৎপাদন ইউনিটে:** আলাদা লাইন ও সরঞ্জাম ব্যবহার করে ক্রস-কনটামিনেশন রোধ করুন; কাঁচামাল-রেকর্ড রাখুন।
- **লেবেলিং ও ডকুমেন্টেশন:** BSTI সার্টিফিকেট নম্বর, উপাদান তালিকা ও ল্যাব রিপোর্ট সংরক্ষণ করুন।
- **ভোক্তা সচেতনতা:** হালাল লোগো যাচাই করুন; ধর্মীয় অনিশ্চয়তা থাকলে ইসলামিক ফাউন্ডেশন-এর পরামর্শ নিন।

- **রপ্তানি সুবিধা:** আন্তর্জাতিক মান গ্রহণের ফলে বাংলাদেশি হালাল খাদ্য বিদেশে স্বীকৃতি পাচ্ছে।

---

# উপসংহার

BSTI আধুনিক বৈজ্ঞানিক পরীক্ষণ ও আন্তর্জাতিক মানের মাধ্যমে হালাল খাদ্য সার্টিফিকেশন করছে, আর ইসলামিক ফাউন্ডেশন ধর্মীয় ও শরীয়তভিত্তিক নির্দেশনা দিয়ে নৈতিকতা নিশ্চিত করছে। কোরআন ও সুন্নাহর নির্দেশনা এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলের ব্যাখ্যা মিলিয়ে বাংলাদেশের হালাল খাদ্য নীতি একটি **সমন্বিত ধর্মীয় ও প্রযুক্তিগত কাঠামো** তৈরি করেছে।

---

---

"talk about halal certification, how to obtain it and its authority in Bangladesh?"

**সংক্ষিপ্ত উত্তর:** বাংলাদেশে হালাল সার্টিফিকেশন একটি সরকারি ও ধর্মীয়ভাবে সমন্বিত প্রক্রিয়া। **BSTI (বাংলাদেশ স্ট্যান্ডার্ডস অ্যান্ড টেস্টিং ইনস্টিটিউশন)** আন্তর্জাতিক মান গ্রহণ করে বৈজ্ঞানিক পরীক্ষণ ও লেবেলিংয়ের মাধ্যমে সার্টিফিকেট প্রদান করে, আর **ইসলামিক ফাউন্ডেশন** ধর্মীয় দিক থেকে শরীয়তভিত্তিক নির্দেশনা ও অনুমোদন দেয়।

---

# কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি

- **কোরআন:**
  - বৈধ ও পবিত্র খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ (সূরা বাকারা ২:১৬৮, ২:১৭২)।
  - মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর ও আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ (সূরা বাকারা ২:১৭৩; সূরা মায়েদা ৫:৩)।
  - নেশাজাত দ্রব্যকে শয়তানের কাজ বলা হয়েছে এবং তা থেকে বিরত থাকার নির্দেশ (সূরা মায়েদা ৫:৯০)।
- **সুন্নাহ:**
  - নবী বলেছেন—হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট, আর সন্দেহজনক বিষয় থেকে দূরে থাকা উত্তম (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
  - নবী জবাইয়ের সময় প্রাণীর প্রতি দয়া প্রদর্শনের নির্দেশ দিয়েছেন—তীক্ষ্ণ ছুরি ব্যবহার, প্রাণীকে কষ্ট না দেওয়া।

**মূল শিক্ষা:** খাদ্যের উৎস বৈধ হতে হবে, জবাই আল্লাহর নামে হতে হবে, নেশাজাত ও ক্ষতিকর উপাদান এড়াতে হবে, এবং সন্দেহজনক খাদ্য থেকে বিরত থাকতে হবে।

---

# বাংলাদেশে কর্তৃপক্ষ ও তাদের ভূমিকা

- **BSTI:**
  - আন্তর্জাতিক **OIC/SMIIC** মান গ্রহণ করেছে।
  - নিজস্ব ল্যাব চালু করেছে যেখানে অ্যালকোহল, ক্রস-কনটামিনেশন ও উপাদান বিশ্লেষণ করা হয়।
  - সার্টিফিকেট ইস্যু করে এবং লেবেলে হালাল নম্বর প্রদর্শন বাধ্যতামূলক করে।
- **ইসলামিক ফাউন্ডেশন:**
  - ধর্মীয় যাচাই ও ফতোয়া প্রদান করে।
  - হালাল লোগো ব্যবহারের অনুমোদন দেয়।
  - ভোক্তা ও উৎপাদকদের জন্য ধর্মীয় শিক্ষা ও সচেতনতা কার্যক্রম পরিচালনা করে।

---

# হালাল সার্টিফিকেট পাওয়ার ধাপসমূহ

1. **প্রাথমিক প্রস্তুতি:** ব্যবসায়িক লাইসেন্স, ট্যাক্স/ই-টিন, পণ্যের লেবেল ও উপাদান তালিকা প্রস্তুত করুন।

2. **আবেদন:** BSTI-র নির্ধারিত ফরম পূরণ করে প্রয়োজনীয় কাগজপত্র জমা দিন। ইসলামিক ফাউন্ডেশনের ধর্মীয় অনুমোদন প্রয়োজন হলে তা সংগ্রহ করুন।
3. **পরিদর্শন:** উৎপাদন ইউনিট পরিদর্শন করা হয়; কাঁচামাল রেকর্ড, আলাদা লাইন/ক্রস-কনটামিনেশন প্রতিরোধ ব্যবস্থা যাচাই করা হয়।
4. **ল্যাব টেস্ট:** BSTI-র বা অনুমোদিত ল্যাবে উপাদান, অ্যালকোহল, ট্রেস হারাম উপাদান পরীক্ষা করা হয়।
5. **সার্টিফিকেট ইস্যু:** সব শর্ত পূরণ হলে হালাল সার্টিফিকেট ইস্যু হয়; লেবেলে সার্টিফিকেট নম্বর ও তথ্য প্রদর্শন বাধ্যতামূলক।
6. **নবায়ন:** নির্দিষ্ট সময় পর নবায়ন ও পুনরায় পরিদর্শন/টেস্ট প্রয়োজন।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | হালাল খাদ্য নির্দেশনা |
|---|---|
| **হানাফি** | উৎস ও জবাই-পদ্ধতির স্বচ্ছতা; সন্দেহজনক উপাদান এড়ানো। |
| **মালিকী** | জনস্বার্থ ও সমাজকল্যাণ; খাদ্য নিরাপত্তা গুরুত্ব দেয়। |
| **শাফিঈ** | কোরআন-সুন্নাহ-ভিত্তিক টেক্সট-কঠোরতা; নাম উচ্চারণ ও জবাইতে কড়া শর্ত। |
| **হানবালী** | সুন্নাহ ও সাহাবীদের প্রথা অনুসরণ; উৎস যাচাই ও দূষণ প্রতিরোধে কঠোরতা। |

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- উৎপাদন লাইনে ক্রস-কনটামিনেশন রোধ করুন।
- হালাল লোগো যাচাই করুন; লোগো থাকলেই যথাযথ নয়—সার্টিফিকেট নম্বর চেক করুন।
- ধর্মীয় অনিশ্চয়তা থাকলে ইসলামিক ফাউন্ডেশনের দিকনির্দেশনা অনুসরণ করুন।
- রপ্তানি সুবিধার জন্য BSTI-র আন্তর্জাতিক মান অনুসরণ করুন।

---

## উপসংহার

বাংলাদেশে হালাল সার্টিফিকেশন একটি **সমন্বিত ধর্মীয় ও প্রযুক্তিগত কাঠামো**। BSTI বৈজ্ঞানিক পরীক্ষণ ও আন্তর্জাতিক মানের মাধ্যমে সার্টিফিকেট প্রদান করে, আর ইসলামিক ফাউন্ডেশন ধর্মীয় যাচাই ও নৈতিক দিক নিশ্চিত করে। কোরআন ও সুন্নাহর নির্দেশনা এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলের ব্যাখ্যা মিলিয়ে হালাল খাদ্য নীতি মুসলিম সমাজে আস্থা ও নিরাপত্তা নিশ্চিত করছে।

---

---

"explain the impact of the halal industry on the global economy and its employment opportunities?"

**সংক্ষিপ্ত সারাংশ:** হালাল শিল্প আজ বৈশ্বিক অর্থনীতির অন্যতম দ্রুতবর্ধনশীল খাত। খাদ্য, ঔষধ, কসমেটিকস, পর্যটন, ফাইন্যান্স ও লজিস্টিকস—সব ক্ষেত্রেই হালাল মানদণ্ড প্রয়োগ হচ্ছে। এর ফলে ট্রিলিয়ন ডলারের বাজার তৈরি হয়েছে এবং লক্ষ লক্ষ কর্মসংস্থান সৃষ্টি হয়েছে। কোরআন ও সুন্নাহতে বৈধ খাদ্য গ্রহণের নির্দেশনা এই শিল্পকে ধর্মীয় ভিত্তি দিয়েছে, আর আধুনিক অর্থনীতিতে এটি মুসলিম ও অমুসলিম উভয় সমাজে আস্থা ও বাজার সম্প্রসারণের সুযোগ তৈরি করছে।

---

## বৈশ্বিক অর্থনৈতিক প্রভাব

- **বাজার আকার:** ২০২৪ সালে বৈশ্বিক হালাল খাদ্য বাজারের আকার প্রায় **২.৫ ট্রিলিয়ন মার্কিন ডলার** হিসেবে অনুমান করা হয়েছে এবং আগামী দশকে তা আরও বৃদ্ধি পাবে।
- **বহুমুখী খাত:** খাদ্যের বাইরে ঔষধ, কসমেটিকস, ফাইন্যান্স ও পর্যটন খাতে হালাল মানদণ্ড প্রয়োগ হচ্ছে। উদাহরণস্বরূপ, হালাল পর্যটন শিল্প মুসলিম পর্যটকদের জন্য বিশেষ সুবিধা দিচ্ছে, যা আন্তর্জাতিক পর্যটন আয়ে নতুন মাত্রা যোগ করছে।
- **রপ্তানি ও বৈদেশিক মুদ্রা:** মুসলিম সংখ্যাগরিষ্ঠ দেশগুলো হালাল পণ্য রপ্তানিতে প্রতিযোগিতা করছে। হালাল সার্টিফিকেশন থাকলে আন্তর্জাতিক বাজারে প্রবেশ সহজ হয়, ফলে বৈদেশিক মুদ্রা অর্জন বাড়ে।

---

## কর্মসংস্থান ও উদ্যোক্তা সুযোগ

- **সরাসরি কর্মসংস্থান:** হালাল সার্টিফিকেশন, ল্যাব টেস্টিং, মান নিয়ন্ত্রণ, লজিস্টিকস, রেস্টুরেন্ট ও রিটেইল সেক্টরে লক্ষ লক্ষ কর্মসংস্থান তৈরি হচ্ছে।
- **ক্ষুদ্র ও মাঝারি উদ্যোগ:** হালাল ব্র্যান্ডিং ও সার্টিফিকেশন পেয়ে স্থানীয় ক্ষুদ্র উদ্যোক্তারা আন্তর্জাতিক বাজারে প্রবেশ করতে পারে। এতে গ্রামীণ অর্থনীতি ও কর্মসংস্থান বাড়ে।
- **মানবসম্পদ উন্নয়ন:** হালাল শিল্পে দক্ষতা তৈরির জন্য প্রশিক্ষণ, কোয়ালিটি কন্ট্রোল ও গবেষণায় বিনিয়োগ বাড়ছে।

---

## ধর্মীয় ভিত্তি (কোরআন ও সুন্নাহ)

- **কোরআন:**
  - বৈধ ও পবিত্র খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ (সূরা বাকারা ২:১৬৮, ২:১৭২)।
  - মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর ও আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ (সূরা বাকারা ২:১৭৩; সূরা মায়েদা ৫:৩)।
  - নেশাজাত দ্রব্যকে শয়তানের কাজ বলা হয়েছে এবং তা থেকে বিরত থাকার নির্দেশ (সূরা মায়েদা ৫:৯০)।
- **সুন্নাহ:**
  - নবী বলেছেন—হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট, আর সন্দেহজনক বিষয় থেকে দূরে থাকা উত্তম (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
  - নবী খাদ্যের উৎস ও পবিত্রতা নিয়ে সতর্ক করেছেন—হারাম খাদ্যে পুষ্ট শরীরের দোয়া কবুল হয় না।

**মূল শিক্ষা:** হালাল খাদ্য শুধু শরীরের জন্য নয়, বরং আধ্যাত্মিক ও নৈতিক দিক থেকেও অপরিহার্য।

---

## বাংলাদেশে প্রাসঙ্গিকতা

- **অবস্থানগত সুবিধা:** কৃষি, মৎস্য ও খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ খাত শক্তিশালী হওয়ায় বাংলাদেশ হালাল শিল্পে বড় ভূমিকা রাখতে পারে।
- **নীতি ও বিনিয়োগ:** BSTI ও ইসলামিক ফাউন্ডেশন হালাল সার্টিফিকেশন কার্যক্রম চালাচ্ছে। সরকার ও বেসরকারি খাতকে ল্যাব অবকাঠামো ও প্রশিক্ষণে বিনিয়োগ বাড়াতে হবে।
- **কর্মসংস্থান:** হালাল শিল্পে অংশগ্রহণ বাড়ালে রপ্তানি, স্থানীয় কর্মসংস্থান ও ক্ষুদ্র উদ্যোক্তাদের সুযোগ বাড়বে।

---

## উপসংহার

হালাল শিল্প বৈশ্বিক অর্থনীতিতে **ট্রিলিয়ন ডলারের বাজার, লক্ষ লক্ষ কর্মসংস্থান এবং নৈতিক আস্থা** তৈরি করেছে। কোরআন ও সুন্নাহর নির্দেশনা এই শিল্পকে ধর্মীয় ভিত্তি দিয়েছে, আর আধুনিক অর্থনীতিতে এটি মুসলিম ও অমুসলিম উভয় সমাজে আস্থা ও বাজার সম্প্রসারণের সুযোগ তৈরি করছে। বাংলাদেশে এই শিল্পে বিনিয়োগ ও সার্টিফিকেশন বাড়ালে রপ্তানি আয় ও কর্মসংস্থান উল্লেখযোগ্যভাবে বৃদ্ধি পাবে।

"define ritual slaughter in Islamic Shariah?"

**সংক্ষিপ্ত সারাংশ:** ইসলামিক শরীয়তে ধর্মীয় জবাই (রিচুয়াল স্লটার) হলো এমন একটি নির্দিষ্ট বিধিবদ্ধ প্রক্রিয়া যেখানে প্রাণীকে বৈধ খাদ্যে রূপান্তরিত করার জন্য আল্লাহর নামে জবাই করা হয়। এর উদ্দেশ্য হলো খাদ্যকে পবিত্র করা, রক্ত অপসারণ করা এবং আল্লাহর প্রতি আনুগত্য প্রকাশ করা।

---

# ধর্মীয় জবাইয়ের সংজ্ঞা

ধর্মীয় জবাই হলো শরীয়তসম্মতভাবে প্রাণী হত্যা করার প্রক্রিয়া, যাতে প্রাণীর খাদ্য মুসলমানদের জন্য বৈধ হয়। এতে প্রাণীকে জীবিত অবস্থায় ধারালো ছুরি দিয়ে দ্রুত গলার শ্বাসনালী, খাদ্যনালী ও প্রধান রক্তনালী কেটে রক্ত বের করে দেওয়া হয়। মেরুদণ্ড ভাঙা হয় না, যাতে প্রাণী দ্রুত কিন্তু কম কষ্টে মারা যায়।

---

# কোরআনের নির্দেশনা

- **সূরা বাকারা ২:১৭৩** — মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর এবং আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ।
- **সূরা মায়েদা ৫:৩** — খাদ্যের বৈধতা ও নিষিদ্ধ প্রাণীর তালিকা স্পষ্টভাবে উল্লেখ করা হয়েছে।
- **সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১** — আল্লাহর নাম উচ্চারণ করে জবাই করার নির্দেশ, এবং আল্লাহর নাম ছাড়া জবাইকৃত খাদ্যকে নিষিদ্ধ ঘোষণা।
- **সূরা হজ ২২:৩৬-৩৭** — কোরবানির পশু আল্লাহর নামে উৎসর্গ করার গুরুত্ব এবং এর আধ্যাত্মিক উদ্দেশ্য ব্যাখ্যা করা হয়েছে।

---

# সুন্নাহর নির্দেশনা

- নবী বলেছেন: *হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট, আর সন্দেহজনক বিষয় থেকে দূরে থাকা উত্তম* (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
- নবী নির্দেশ দিয়েছেন: ছুরি ধারালো করো, প্রাণীকে কষ্ট দিও না, এবং দ্রুত জবাই করো।
- হাদিসে এসেছে: *যে শরীর হারাম খাদ্যে পুষ্ট হয়, তার দোয়া কবুল হয় না।*
- কোরবানির সময় নবী নিজ হাতে পশু জবাই করেছেন এবং আল্লাহর নাম উচ্চারণ করেছেন।

---

# ধর্মীয় জবাইয়ের শর্তসমূহ

1. **প্রাণীর বৈধতা:** খাদ্যযোগ্য প্রজাতির হতে হবে (গরু, ছাগল, ভেড়া, উট ইত্যাদি)।
2. **আল্লাহর নাম উচ্চারণ:** জবাইয়ের সময় আল্লাহর নাম স্মরণ করা অপরিহার্য।
3. **সঠিক কাটা পদ্ধতি:** ধারালো ছুরি দিয়ে দ্রুত শ্বাসনালী, খাদ্যনালী ও প্রধান রক্তনালী কেটে রক্ত বের করে দিতে হবে।
4. **প্রাণীর প্রতি দয়া:** প্রাণীকে অপ্রয়োজনীয় কষ্ট দেওয়া যাবে না; সুন্নাহ অনুযায়ী ছুরি ধারালো রাখা ও দ্রুত কাজ করা জরুরি।
5. **জবাইকারীর যোগ্যতা:** জবাইকারী মুসলিম হতে হবে এবং শরীয়তের নিয়ম জানাতে হবে।

---

# উদ্দেশ্য ও নৈতিক ভিত্তি

- **আধ্যাত্মিক উদ্দেশ্য:** আল্লাহর প্রতি আনুগত্য প্রকাশ এবং খাদ্যকে পবিত্র করা।
- **স্বাস্থ্যগত উদ্দেশ্য:** রক্ত বের করে দিলে খাদ্য স্বাস্থ্যকর হয় এবং সংরক্ষণ সহজ হয়।

- **নৈতিক উদ্দেশ্য:** প্রাণীর প্রতি দয়া প্রদর্শন ও অপ্রয়োজনীয় কষ্ট এড়ানো।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | ধর্মীয় জবাইয়ের ব্যাখ্যা |
|---|---|
| **হানাফি** | জবাইয়ের সময় আল্লাহর নাম উচ্চারণ অপরিহার্য; সন্দেহজনক ক্ষেত্রে খাদ্য এড়ানো উচিত। |
| **মালিকী** | জনস্বার্থ ও সমাজকল্যাণকে গুরুত্ব দেয়; জবাইয়ের পদ্ধতিতে প্রাণীর প্রতি দয়া অপরিহার্য। |
| **শাফিঈ** | কোরআন ও সুন্নাহর টেক্সট-ভিত্তিক ব্যাখ্যা; জবাইয়ের সময় নাম উচ্চারণ না হলে খাদ্য বৈধ নয়। |
| **হানবালী** | সুন্নাহ ও সাহাবীদের প্রথা অনুসরণে কঠোর; জবাইয়ের সময় আল্লাহর নাম ও সঠিক কাটা পদ্ধতি অপরিহার্য। |

---

## উপসংহার

ধর্মীয় জবাই ইসলামিক শরীয়তের একটি মৌলিক বিধি যা খাদ্যকে বৈধ ও পবিত্র করে। এতে চারটি মূল উপাদান অপরিহার্য—**প্রাণীর বৈধতা, আল্লাহর নাম উচ্চারণ, সঠিক কাটা পদ্ধতি এবং প্রাণীর প্রতি দয়া**। কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট নির্দেশনা আছে, যা মুসলিম সমাজে খাদ্য আইনকে দৃঢ় করেছে।

---

---

"explain its rulings and wisdom?"

**সংক্ষিপ্ত উত্তর:** ধর্মীয় জবাইয়ের শরীয়তসম্মত **বিধি (রুলিংস)** ও **হিকমত (জ্ঞান/মর্মার্থ)** হলো—প্রাণীর বৈধতা নিশ্চিত করা, আল্লাহর নামে জবাই করা, সঠিক কাটা পদ্ধতি অনুসরণ করা এবং প্রাণীর প্রতি দয়া প্রদর্শন করা। এগুলো কোরআন ও সুন্নাহতে স্পষ্টভাবে নির্দেশিত, এবং এর পেছনে আধ্যাত্মিক, স্বাস্থ্যগত, নৈতিক ও সামাজিক জ্ঞান নিহিত আছে।

---

## শরীয়তের বিধি (রুলিংস)

1. **প্রাণীর বৈধতা নিশ্চিত করা**
    - কোরআনে মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর ও আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ করা হয়েছে (সূরা বাকারা ২:১৭৩; সূরা মায়েদা ৫:৩)।
    - বৈধ প্রাণী যেমন গরু, ছাগল, ভেড়া, উট ইত্যাদি জবাই করা যায়।
2. **আল্লাহর নামে স্মরণ করা**
    - কোরআনে বলা হয়েছে: “যা আল্লাহর নামে জবাই করা হয়েছে তা খাও” (সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১)।
    - আল্লাহর নাম উচ্চারণ খাদ্যকে পবিত্র করে এবং উৎসর্গের উদ্দেশ্য নিশ্চিত করে।
3. **সঠিক কাটা পদ্ধতি**
    - ধারালো ছুরি দিয়ে দ্রুত শ্বাসনালী, খাদ্যনালী ও প্রধান রক্তনালী কেটে রক্ত বের করে দিতে হবে।
    - মেরুদণ্ড ভাঙা যাবে না; এতে প্রাণী দ্রুত কিন্তু কম কষ্টে মারা যায়।
4. **প্রাণীর প্রতি দয়া**

- নবী বলেছেন: “ছুরি ধারালো করো এবং প্রাণীকে কষ্ট দিও না” (সহিহ মুসলিম)।
- প্রাণীকে অপ্রয়োজনীয় কষ্ট দেওয়া নিষিদ্ধ।

5. **জবাইকারীর যোগ্যতা**
    - জবাইকারী মুসলিম হতে হবে এবং শরীয়তের নিয়ম জানতে হবে।
    - অযোগ্য বা অনভিজ্ঞ ব্যক্তির দ্বারা জবাই করলে খাদ্যের বৈধতা প্রশ্নবিদ্ধ হতে পারে।

---

# সুন্নাহভিত্তিক নির্দেশনা

- নবী বলেছেন: “হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট, আর সন্দেহজনক বিষয় থেকে দূরে থাকা উত্তম” (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
- নবী নিজ হাতে কোরবানির পশু জবাই করেছেন এবং আল্লাহর নাম উচ্চারণ করেছেন।
- হাদিসে এসেছে: “যে শরীর হারাম খাদ্যে পুষ্ট হয়, তার দোয়া কবুল হয় না।”

---

# হিকমত বা মর্মার্থ

1. **আধ্যাত্মিকতা**
    - আল্লাহর নামে জবাই খাদ্যকে পবিত্র করে।
    - এটি ভোক্তা ও উৎপাদক উভয়ের জন্য আল্লাহর প্রতি আনুগত্যের প্রকাশ।

2. **স্বাস্থ্যগত কারণ**
    - সঠিক জবাই রক্ত দ্রুত বের করে দেয়, ফলে খাদ্য স্বাস্থ্যকর হয়।
    - রক্তে জীবাণু ও টক্সিন থাকে, তাই তা বের করে দেওয়া জনস্বাস্থ্যের জন্য অপরিহার্য।

3. **নৈতিক ও সামাজিক স্থিতিশীলতা**
    - বৈধ খাদ্য গ্রহণ সমাজে আস্থা ও ন্যায় বজায় রাখে।
    - বৈধ উপার্জন ও খাদ্য ভোক্তার আধ্যাত্মিক ও নৈতিক উন্নতি ঘটায়।

4. **প্রাণীর কল্যাণ**
    - শরীয়ত প্রাণীর প্রতি সহানুভূতি প্রদর্শনের নির্দেশ দেয়।
    - দ্রুত ও কষ্টহীন মৃত্যু প্রাণীর প্রতি দয়ার প্রতীক।

5. **মানবিক শিক্ষা**
    - জবাই প্রক্রিয়ায় আল্লাহর নাম উচ্চারণ মানুষকে মনে করিয়ে দেয় যে খাদ্য শুধু ভোগের বস্তু নয়, বরং আল্লাহর দান।
    - এটি মানুষকে কৃতজ্ঞতা, দয়া ও দায়িত্বশীলতার শিক্ষা দেয়।

---

# উপসংহার

ধর্মীয় জবাইয়ের বিধি ও হিকমত একত্রে মুসলমানদের জন্য খাদ্যকে বৈধ, পবিত্র ও স্বাস্থ্যকর করে তোলে। কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট নির্দেশনা রয়েছে, যা শুধু খাদ্য আইন নয়, বরং আধ্যাত্মিকতা, স্বাস্থ্য, নৈতিকতা ও সামাজিক আস্থার ভিত্তি তৈরি করে।

---

"explain the types of rituals slaughter and their specificities?"

**সংক্ষেপ:** ইসলামিক শরীয়তে ধর্মীয় জবাইয়ের (ritual slaughter) বিভিন্ন ধরন রয়েছে, যা সময়, স্থান ও প্রযুক্তিগত প্রেক্ষাপটে ভিন্নভাবে প্রয়োগ হয়। মূলত চারটি প্রধান ধরন আলোচিত হয়: ঐতিহ্যগত হাতে করা জবাই (ধাবিহা), শিল্পজাত বা মেকানিক্যাল জবাই, স্টানিং (অচেতন করা) সহ জবাই, এবং অন্যান্য ধর্মীয় পদ্ধতি (যেমন ইহুদি শেচিতা বা সিখ জটকা)। প্রতিটি ধরনের বৈশিষ্ট্য, শরীয়তগত গ্রহণযোগ্যতা এবং ফিকহ্ স্কুলগুলোর ব্যাখ্যা আলাদা।

---

# ১. ঐতিহ্যগত ইসলামিক জবাই (ধাবিহা)

- **পদ্ধতি:** ধারালো ছুরি দিয়ে দ্রুত প্রাণীর গলার শ্বাসনালী, খাদ্যনালী ও প্রধান রক্তনালী কেটে রক্ত বের করে দেওয়া।
- **শর্ত:** জবাইয়ের সময় আল্লাহর নাম উচ্চারণ করা অপরিহার্য।
- **কোরআনের ভিত্তি:** সূরা বাকারা ২:১৭৩ ও সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১ এ স্পষ্টভাবে বলা হয়েছে যে আল্লাহর নাম ছাড়া জবাইকৃত খাদ্য হারাম।
- **সুন্নাহর ভিত্তি:** নবী বলেছেন—ছুরি ধারালো করো, প্রাণীকে কষ্ট দিও না (সহিহ মুসলিম)।
- **উদ্দেশ্য:** খাদ্যকে বৈধ ও পবিত্র করা, রক্ত অপসারণের মাধ্যমে স্বাস্থ্য রক্ষা করা।

---

# ২. শিল্পজাত বা মেকানিক্যাল জবাই

- **পদ্ধতি:** কনভেয়র লাইনে মেশিন বা স্বয়ংক্রিয় কাটার ব্যবহার।
- **চ্যালেঞ্জ:** নাম উচ্চারণের ধারাবাহিকতা, প্রাণীর প্রতি দয়া, এবং ক্রস-কনটামিনেশন।
- **ফিকহ্ বিতর্ক:**
  - হানাফি ও মালিকী: শর্ত পূরণে গ্রহণযোগ্য।
  - শাফিঈ ও হানবালী: কঠোর শর্তে সীমিতভাবে গ্রহণযোগ্য।

---

# ৩. স্টানিং (অচেতন করা) সহ জবাই

- **ধরন:**
  - **রিভার্সিবল স্টানিং:** প্রাণী অচেতন হলেও জীবিত থাকে; জবাইয়ের সময় আল্লাহর নাম উচ্চারণ করলে বৈধ হতে পারে।
  - **ইরিভার্সিবল স্টানিং:** প্রাণী জবাইয়ের আগে মারা গেলে খাদ্য হারাম।
- **কোরআনের ভিত্তি:** মৃতপ্রাণী হারাম (সূরা মায়েদা ৫:৩)।
- **ফিকহ্ বিতর্ক:**
  - হানাফি ও মালিকী: রিভার্সিবল স্টানিং শর্তসাপেক্ষে গ্রহণযোগ্য।
  - শাফিঈ ও হানবালী: সাধারণত অগ্রহণযোগ্য।

---

# ৪. অন্যান্য ধর্মীয় পদ্ধতি

- **শেচিতা (ইহুদি):** নির্দিষ্ট কাটা পদ্ধতি ও প্রশিক্ষিত স্লটার দ্বারা সম্পন্ন হয়। মুসলিমদের জন্য কিছু ক্ষেত্রে গ্রহণযোগ্যতা নিয়ে মতভেদ আছে।
- **জটকা (সিখ/হিন্দু):** একক তীব্র আঘাতে প্রাণী হত্যা করা হয়। ইসলামে সাধারণত বৈধ নয়, কারণ এতে রক্ত সঠিকভাবে বের হয় না।

---

# চারটি ফিকহ্ স্কুলের অবস্থান

| ফিকহ্ স্কুল | নাম উচ্চারণ | স্টানিং | মেকানিক্যাল জবাই |
|---|---|---|---|
| **হানাফি** | অপরিহার্য | রিভার্সিবল শর্তসাপেক্ষে গ্রহণযোগ্য | শর্ত পূরণে গ্রহণযোগ্য |
| **মালিকী** | অপরিহার্য | জনস্বার্থ ও প্রাণীর কল্যাণ বিবেচনা করে নমনীয় | কঠোর নিয়মে গ্রহণযোগ্য |
| **শাফিঈ** | কঠোরভাবে অপরিহার্য | সাধারণত অগ্রহণযোগ্য | নাম ও পদ্ধতি নিশ্চিত হলে সীমিতভাবে গ্রহণযোগ্য |
| **হানবালী** | সুন্নাহভিত্তিক কঠোর | সাধারণত অগ্রহণযোগ্য | সুন্নাহ মেনে হলে সীমিত গ্রহণযোগ্যতা |

---

## শরীয়তগত গুরুত্ব ও হিকমত

- **আধ্যাত্মিক:** আল্লাহর নামে জবাই খাদ্যকে পবিত্র করে (সূরা আনআম ৬:১১৮)।
- **স্বাস্থ্যগত:** রক্ত অপসারণ জনস্বাস্থ্যের জন্য উপকারী।
- **নৈতিক:** প্রাণীর প্রতি দয়া প্রদর্শন ও অপ্রয়োজনীয় কষ্ট এড়ানো সুন্নাহর অংশ।
- **সামাজিক:** বৈধ খাদ্য গ্রহণ সমাজে আস্থা ও ন্যায় বজায় রাখে।

---

## উপসংহার

ধর্মীয় জবাইয়ের ধরন ও বৈশিষ্ট্য ইসলামিক শরীয়তে স্পষ্টভাবে নির্ধারিত। ঐতিহ্যগত হাতে করা জবাই সর্বাধিক গ্রহণযোগ্য, শিল্পজাত ও স্টানিং সহ জবাই শর্তসাপেক্ষে বৈধ হতে পারে, আর অন্যান্য ধর্মীয় পদ্ধতি সাধারণত অগ্রহণযোগ্য। কোরআন ও সুন্নাহর নির্দেশনা এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলের ব্যাখ্যা মিলিয়ে মুসলমানদের জন্য খাদ্য আইন একটি **সমন্বিত আধ্যাত্মিক, স্বাস্থ্যগত ও নৈতিক কাঠামো** তৈরি করেছে।

---

---

"mention the conditions of the slaughterer and the slaughtering instrument in detail?"

**সংক্ষেপ:** ইসলামিক শরীয়তে জবাইকারীর জন্য নির্দিষ্ট শর্ত এবং জবাইয়ের যন্ত্রপাতির জন্য নির্দিষ্ট বিধান রয়েছে। এগুলো খাদ্যকে বৈধ ও পবিত্র করার জন্য অপরিহার্য। কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট নির্দেশনা আছে, এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে এর ব্যাখ্যা ভিন্ন ভিন্ন দৃষ্টিকোণ থেকে করা হয়েছে।

---

# ১. জবাইকারীর শর্তসমূহ

### কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি

- **সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১** — আল্লাহর নাম উচ্চারণ করে জবাই করার নির্দেশ।
- **সূরা বাকারা ২:১৭৩** — আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ।
- **হাদিস:** নবী বলেছেন—"ছুরি ধারালো করো এবং প্রাণীকে কষ্ট দিও না" (সহিহ মুসলিম)।

### বিস্তারিত শর্ত

1. **সচেতন ও বুদ্ধিমান ব্যক্তি:** জবাইকারী মানসিকভাবে সুস্থ ও সচেতন হতে হবে। অপ্রাপ্তবয়স্ক বা অজ্ঞান ব্যক্তির জবাই বৈধ নয়।

2. **ধর্মীয় পরিচয়:** মুসলিম জবাইকারী অপরিহার্য। তবে কিছু ফিকহ্ স্কুলে আহলে কিতাব (ইহুদি ও খ্রিস্টান) কর্তৃক জবাই শর্তসাপেক্ষে গ্রহণযোগ্য।
3. **আল্লাহর নামে স্মরণ:** জবাইয়ের সময় আল্লাহর নাম উচ্চারণ করতে হবে। এটি খাদ্যকে পবিত্র করে।
4. **প্রাণীর প্রতি দয়া:** নবীর নির্দেশ অনুযায়ী প্রাণীকে অপ্রয়োজনীয় কষ্ট দেওয়া যাবে না। ছুরি ধারালো করে দ্রুত জবাই করতে হবে।
5. **দক্ষতা:** জবাইকারীকে সঠিকভাবে শ্বাসনালী, খাদ্যনালী ও প্রধান রক্তনালী কাটতে জানতে হবে।

---

## ২. জবাইয়ের যন্ত্রপাতির শর্তসমূহ

### কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি

- **সূরা মায়েদা ৫:৩** — মৃতপ্রাণী ও রক্ত নিষিদ্ধ। সঠিক যন্ত্রপাতি ব্যবহার করে রক্ত বের করা জরুরি।
- **হাদিস:** নবী বলেছেন—"আল্লাহ সবকিছুতে উৎকর্ষতা ভালোবাসেন। তাই জবাই করার সময় ছুরি ধারালো করো" (সহিহ মুসলিম)।

### বিস্তারিত শর্ত

1. **ধারালো ছুরি:** ছুরি ধারালো না হলে প্রাণীকে বেশি কষ্ট হয়। ধারালো ছুরি ব্যবহার করা সুন্নাহ।
2. **পরিষ্কার ও দূষণমুক্ত:** যন্ত্রপাতি হারাম উপাদান দ্বারা দূষিত হলে খাদ্যও দূষিত হয়। তাই পরিষ্কার রাখা জরুরি।
3. **উপযুক্ত আকার:** পশুর আকার অনুযায়ী ছুরি বা যন্ত্রপাতি ব্যবহার করতে হবে।
4. **মেকানিক্যাল যন্ত্র:** আধুনিক শিল্পে মেকানিক্যাল জবাই ব্যবহৃত হয়। এতে আল্লাহর নাম উচ্চারণ নিশ্চিত করতে হবে।
5. **স্টানিং (অচেতন করা):** প্রাণী জীবিত অবস্থায় জবাই হতে হবে। যদি স্টানিংয়ের ফলে প্রাণী মারা যায়, তবে খাদ্য হারাম।

---

## ৩. চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | জবাইকারীর শর্ত | যন্ত্রপাতির শর্ত |
|---|---|---|
| **হানাফি** | মুসলিম বা আহলে কিতাব শর্তসাপেক্ষে গ্রহণযোগ্য; নাম উচ্চারণ অপরিহার্য। | ধারালো ছুরি অপরিহার্য; মেকানিক্যাল শর্তসাপেক্ষে বৈধ। |
| **মালিকী** | জনস্বার্থ বিবেচনা করে নমনীয়তা; তবে নাম উচ্চারণ জরুরি। | প্রাণীর কল্যাণে ধারালো যন্ত্র অপরিহার্য। |
| **শাফিঈ** | মুসলিম জবাইকারী অপরিহার্য; নাম উচ্চারণ না হলে খাদ্য বৈধ নয়। | টেক্সট-ভিত্তিক কঠোরতা; মেকানিক্যাল সীমিতভাবে গ্রহণযোগ্য। |
| **হানবালী** | সুন্নাহ ও সাহাবীদের প্রথা অনুসরণে কঠোর; নাম উচ্চারণ অপরিহার্য। | ধারালো ছুরি ও দ্রুত কাটা অপরিহার্য; স্টানিং সাধারণত অগ্রহণযোগ্য। |

---

## ৪. নৈতিক ও স্বাস্থ্যগত যুক্তি

- **প্রাণীর কল্যাণ:** ধারালো ছুরি ও দ্রুত কাটা প্রাণীর কষ্ট কমায়।
- **স্বাস্থ্য সুরক্ষা:** সঠিক কাটা ও রক্ত অপসারণ খাদ্য নিরাপত্তা বাড়ায়।
- **আধ্যাত্মিকতা:** আল্লাহর নামে স্মরণ খাদ্যকে পবিত্র করে।
- **সামাজিক আস্থা:** বৈধ খাদ্য গ্রহণ সমাজে আস্থা ও ন্যায় বজায় রাখে।

## উপসংহার

জবাইকারীর শর্ত হলো সচেতন, মুসলিম (বা শর্তসাপেক্ষে আহলে কিতাব), আল্লাহর নামে স্মরণকারী এবং প্রাণীর প্রতি দয়ালু হওয়া। যন্ত্রপাতির শর্ত হলো ধারালো, পরিষ্কার, উপযুক্ত আকারের এবং প্রাণীকে অপ্রয়োজনীয় কষ্ট না দেয় এমন হওয়া। কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট নির্দেশনা রয়েছে, এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে এর ব্যাখ্যা মুসলিম সমাজে খাদ্য আইনকে দৃঢ় করেছে।

---

"discuss the different views of shariah scholars regarding the signs of stable life that indicate the permissibility of slaughter?"

**সংক্ষিপ্ত সারাংশ:** শরীয়াহে জবাই বৈধতা নির্ধারণে প্রাণীর জীবিত থাকার স্পষ্ট লক্ষণগুলো অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ। কোরআন ও সুন্নাহ মৃতপ্রাণীকে হারাম ঘোষণা করেছে এবং জীবিত অবস্থায় আল্লাহর নামে জবাই করার নির্দেশ দিয়েছে। তাই শরীয়াহ আলেমরা প্রাণীর স্থিতিশীল জীবনের লক্ষণ—যেমন শ্বাসপ্রশ্বাস, হৃদস্পন্দন, চলাচল, চোখের প্রতিক্রিয়া ও শরীরের তাপ—ভিন্ন ভিন্নভাবে ব্যাখ্যা করেছেন। চারটি ফিকহ্ স্কুলে এ বিষয়ে সূক্ষ্ম পার্থক্য রয়েছে।

---

## কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি

- **কোরআন:**
  - মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর এবং আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ (সূরা বাকারা ২:১৭৩; সূরা মায়েদা ৫:৩)।
  - আল্লাহর নাম উচ্চারণ করে জবাই করার নির্দেশ (সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১)।
- **সুন্নাহ:**
  - নবী বলেছেন—হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট, আর সন্দেহজনক থেকে দূরে থাকা উত্তম (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
  - নবী নির্দেশ দিয়েছেন প্রাণীকে কষ্ট না দিয়ে ছুরি ধারালো করে দ্রুত জবাই করতে (সহিহ মুসলিম)।

**মূল শিক্ষা:** প্রাণীকে জীবিত অবস্থায় জবাই করতে হবে এবং মৃতপ্রাণী বা সন্দেহজনক অবস্থায় জবাই করা খাদ্য গ্রহণযোগ্য নয়।

---

## প্রাণের স্থিতিশীল জীবনের লক্ষণসমূহ

1. **শ্বাসপ্রশ্বাস:** প্রাণী নিয়মিত শ্বাস নিচ্ছে কি না।
2. **হৃদস্পন্দন:** বুক বা গলার স্পন্দন অনুভূত হচ্ছে কি না।
3. **চলাচল বা প্রতিক্রিয়া:** হাত-পা নড়াচড়া, সংকোচন বা প্রসারণ।
4. **চোখের প্রতিক্রিয়া:** চোখ খোলা-বন্ধ করা, পলক ফেলা বা আলোতে প্রতিক্রিয়া।
5. **রক্ত প্রবাহ ও শরীরের তাপ:** কাটা হলে রক্ত বের হওয়া এবং শরীর উষ্ণ থাকা।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের ভিন্নমত

| ফিকহ্ স্কুল | শ্বাসপ্রশ্বাস | হৃদস্পন্দন | চলাচল/ রিফ্লেক্স | চোখের প্রতিক্রিয়া | স্টানিং গ্রহণযোগ্যতা |
|---|---|---|---|---|---|
| **হানাফি** | প্রধান লক্ষণ | গুরুত্বপূর্ণ | গ্রহণযোগ্য প্রমাণ | সহায়ক প্রমাণ | রিভার্সিবল স্টানিং শর্তসাপেক্ষে বৈধ |

| ফিকহ্ স্কুল | শ্বাসপ্রশ্বাস | হৃদস্পন্দন | চলাচল/ রিফ্লেক্স | চোখের প্রতিক্রিয়া | স্টানিং গ্রহণযোগ্যতা |
|---|---|---|---|---|---|
| **মালিকী** | গুরুত্বপূর্ণ | গ্রহণযোগ্য | জনস্বার্থে নমনীয়তা | গ্রহণযোগ্য | জনস্বার্থে নমনীয়; রিভার্সিবল বৈধ |
| **শাফিঈ** | অতি গুরুত্বপূর্ণ | টেক্সট-ভিত্তিক গুরুত্ব | সীমিত গ্রহণযোগ্যতা | চোখের প্রতিক্রিয়া গুরুত্ব পায় | সাধারণত অগ্রহণযোগ্য |
| **হানবালী** | কঠোরভাবে গুরুত্বপূর্ণ | অপরিহার্য | সুন্নাহমুখী ব্যাখ্যা | চোখ ও চলাচল গুরুত্ব পায় | সাধারণত অগ্রহণযোগ্য |

## আলেমদের বিশ্লেষণ

- **হানাফি ও মালিকী:** বাস্তবিক প্রমাণ ও জনস্বার্থ বিবেচনা করে তুলনামূলক নমনীয়। আধুনিক শিল্পে রিভার্সিবল স্টানিং শর্তসাপেক্ষে বৈধ।
- **শাফিঈ ও হানবালী:** টেক্সট-ভিত্তিক কঠোরতা বজায় রাখে। প্রাণের স্পষ্ট লক্ষণ না থাকলে খাদ্যকে হারাম বা সন্দেহজনক মনে করেন।
- **সুন্নাহর নীতি:** প্রাণীর প্রতি দয়া, আল্লাহর নামে জবাই এবং মৃতপ্রাণী থেকে বিরত থাকা। সন্দেহজনক ক্ষেত্রে নিরাপদ পথ অবলম্বন করা উত্তম।

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- জবাইয়ের আগে প্রাণীর জীবিত থাকার স্পষ্টতা যাচাই করুন—শ্বাস, স্পন্দন, পলক ইত্যাদি।
- স্টানিং ব্যবহারে সতর্ক থাকুন—প্রাণী যদি স্টানিংয়ের ফলে মারা যায়, খাদ্য হারাম।
- সন্দেহ হলে খাদ্য গ্রহণ না করাই নিরাপদ, কারণ সুন্নাহ অনুযায়ী সন্দেহজনক থেকে দূরে থাকা উত্তম।
- BSTI ও ইসলামিক ফাউন্ডেশনের হালাল সার্টিফিকেশন নির্দেশনা মেনে চলা উচিত।

---

## উপসংহার

শরীয়াহ আলেমরা প্রাণীর স্থিতিশীল জীবনের লক্ষণকে জবাই বৈধতার মূল শর্ত হিসেবে দেখেছেন। কোরআন ও সুন্নাহতে মৃতপ্রাণীকে হারাম ঘোষণা করা হয়েছে এবং জীবিত অবস্থায় আল্লাহর নামে জবাই করার নির্দেশ এসেছে। চারটি ফিকহ্ স্কুলে এ বিষয়ে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল উদ্দেশ্য একই—**প্রাণীর জীবিত থাকা নিশ্চিত করে বৈধ খাদ্য গ্রহণ করা**।

---

---

"explain the rule of slaughtering and eating what is in the stomach of the sluaghtered animal?"

**সংক্ষিপ্ত উত্তর:** ইসলামিক শরীয়তে যদি পশুটি বৈধ প্রজাতির হয় এবং সঠিকভাবে জবাই করা হয়, তবে তার পাকস্থলীর ভেতরের খাদ্য সাধারণত বৈধ বলে গণ্য হয়। তবে যদি পাকস্থলীতে স্পষ্টভাবে হারাম, মৃতপ্রাণী, রক্ত বা বিষাক্ত কিছু থাকে, তা গ্রহণ করা নিষিদ্ধ। কোরআন ও সুন্নাহতে মৃতপ্রাণী, রক্ত এবং আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্যকে হারাম ঘোষণা করা হয়েছে (সূরা বাকারা ২:১৭৩; সূরা মায়েদা ৫:৩; সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১)।

---

## কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি

- **কোরআন:**
  - বৈধ ও পবিত্র খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ (সূরা বাকারা ২:১৬৮, ২:১৭২)।

    - মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর এবং আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ (সূরা বাকারা ২:১৭৩; সূরা মায়েদা ৫:৩)।
    - আল্লাহর নাম উচ্চারণ করে জবাই করার নির্দেশ (সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১)।
- **সুন্নাহ:**
    - নবী বলেছেন—হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট, আর সন্দেহজনক থেকে দূরে থাকা উত্তম (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
    - নবী খাদ্যের উৎস ও পবিত্রতা নিয়ে সতর্ক করেছেন—হারাম খাদ্যে পুষ্ট শরীরের দোয়া কবুল হয় না।

**মূল শিক্ষা:** পাকস্থলীর ভেতরের খাদ্যও পশুর অংশ হিসেবে গণ্য হয়। যদি পশু বৈধ ও সঠিকভাবে জবাই করা হয়, তবে তা সাধারণত বৈধ। তবে স্পষ্ট হারাম বা বিষাক্ত কিছু থাকলে তা গ্রহণ করা যাবে না।

---

# বিশদ ব্যাখ্যা

1. **পাকস্থলীর ভেতরের খাদ্য বৈধতা:**
    - বৈধ পশু জবাই হলে তার পাকস্থলীর ভেতরের খাদ্যও বৈধ বলে ধরা হয়।
    - উদাহরণ: গরু বা ছাগল যদি ঘাস খেয়ে থাকে, জবাইয়ের পর পাকস্থলীতে থাকা ঘাস গ্রহণযোগ্য।
2. **হারাম উপাদান থাকলে:**
    - যদি পশু শূকর বা মৃতপ্রাণীর মাংস খেয়ে থাকে এবং তা পাকস্থলীতে স্পষ্টভাবে থাকে, তবে তা গ্রহণ করা হারাম।
    - কোরআন মৃতপ্রাণী ও শূকরকে স্পষ্টভাবে নিষিদ্ধ করেছে।
3. **রক্ত ও বিষাক্ততা:**
    - পাকস্থলীতে রক্ত বা বিষাক্ত পদার্থ থাকলে তা গ্রহণ করা নিষিদ্ধ।
    - কোরআন রক্তকে হারাম ঘোষণা করেছে (সূরা মায়েদা ৫:৩)।
4. **সন্দেহজনক অবস্থা:**
    - যদি নিশ্চিত হওয়া না যায় পাকস্থলীর ভেতরে কী আছে, তবে তা এড়িয়ে চলা উত্তম।
    - নবীর নির্দেশ অনুযায়ী সন্দেহজনক থেকে দূরে থাকা ধর্ম ও সম্মান রক্ষা করে।

---

# চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | মূল দৃষ্টিভঙ্গি |
|---|---|
| **হানাফি** | পাকস্থলীর ভেতরের খাদ্য বৈধ, যদি স্পষ্ট হারাম না থাকে। সন্দেহ হলে এড়ানো উত্তম। |
| **মালিকী** | জনস্বার্থ ও বাস্তবতা বিবেচনা করে নমনীয়; স্পষ্ট হারাম থাকলে নিষিদ্ধ। |
| **শাফিঈ** | টেক্সট-ভিত্তিক কঠোরতা; সন্দেহজনক হলে এড়ানো উত্তম। |
| **হানবালী** | সুন্নাহ ও সাহাবীদের প্রথা গুরুত্ব দেয়; স্পষ্ট হারাম থাকলে নিষিদ্ধ, সন্দেহজনক হলে সতর্কতা। |

---

# ব্যবহারিক নির্দেশনা

- **বৈধ পশু জবাই হলে পাকস্থলীর ভেতরের খাদ্য সাধারণত গ্রহণযোগ্য।**
- **স্পষ্ট হারাম বা বিষাক্ত কিছু থাকলে তা ফেলে দিতে হবে।**

- **সন্দেহজনক হলে গ্রহণ না করাই নিরাপদ।**
- **শিল্প উৎপাদনে হালাল সার্টিফিকেশন ও ল্যাব টেস্টিং অনুসরণ করা উচিত** যাতে ক্রস-কনটামিনেশন বা অনিশ্চয়তা দূর হয়।

---

## উপসংহার

শরীয়তে জবাই করা বৈধ পশুর পাকস্থলীর ভেতরের খাদ্য সাধারণত বৈধ, তবে স্পষ্ট হারাম বা বিষাক্ত কিছু থাকলে তা গ্রহণ করা যাবে না। কোরআন ও সুন্নাহর নির্দেশনা এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলের ব্যাখ্যা মিলিয়ে মূল নীতি হলো—**বৈধ পশুর পাকস্থলীর খাদ্য গ্রহণযোগ্য, তবে হারাম বা সন্দেহজনক হলে তা এড়িয়ে চলা উত্তম।**

---

---

"discuss the Sunnahs and etiquette of slaughter in detail?"

**সংক্ষিপ্ত সারাংশ:** ইসলামিক শরীয়তে জবাই শুধু একটি প্রযুক্তিগত কাজ নয়, বরং এটি একটি আধ্যাত্মিক ও নৈতিক দায়িত্ব। সুন্নাহ ও শিষ্টাচার প্রাণীর প্রতি দয়া, আল্লাহর নামে স্মরণ, ছুরি ধারালো রাখা, দ্রুত ও দক্ষভাবে জবাই করা, পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখা এবং অন্য প্রাণীর সামনে জবাই না করার মতো নির্দেশনা অন্তর্ভুক্ত করে। কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট ভিত্তি রয়েছে এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য দেখা যায়।

---

## কোরআন ও সুন্নাহভিত্তিক মূল নির্দেশনা

- **কোরআন:**
  - বৈধ ও পবিত্র খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ (সূরা বাকারা ২:১৬৮, ২:১৭২)।
  - মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর এবং আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ (সূরা বাকারা ২:১৭৩; সূরা মায়েদা ৫:৩)।
  - আল্লাহর নাম উচ্চারণ করে জবাই করার নির্দেশ (সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১)।
- **সুন্নাহ:**
  - নবী বলেছেন—"আল্লাহ সবকিছুতে উৎকর্ষতা ভালোবাসেন। তাই যখন হত্যা করবে, সুন্দরভাবে করো; ছুরি ধারালো করো এবং প্রাণীকে কষ্ট দিও না" (সহিহ মুসলিম)।
  - নবী প্রাণীকে কষ্ট দেওয়া, বিকৃত করা বা অপ্রয়োজনীয়ভাবে বেঁধে রাখা নিষিদ্ধ করেছেন।
  - হাদিসে এসেছে—হারাম খাদ্যে পুষ্ট শরীরের দোয়া কবুল হয় না।

---

## সুন্নাহ ও শিষ্টাচারের বিস্তারিত তালিকা

1. **ছুরি ধারালো রাখা:** প্রাণীকে অপ্রয়োজনীয় কষ্ট থেকে রক্ষা করতে ছুরি ধারালো রাখা অপরিহার্য।
2. **আল্লাহর নামে স্মরণ:** জবাইয়ের সময় আল্লাহর নাম উচ্চারণ খাদ্যকে পবিত্র করে।
3. **দ্রুত ও দক্ষ জবাই:** প্রাণীকে দ্রুত ও নিখুঁতভাবে জবাই করতে হবে যাতে যন্ত্রণা কম হয়।
4. **অন্য প্রাণীর সামনে জবাই এড়ানো:** অন্য প্রাণীর সামনে জবাই করলে তাদের মানসিক কষ্ট হয়; তাই এটি এড়ানো উচিত।
5. **প্রাণীর প্রতি দয়া:** প্রাণীকে অপ্রয়োজনীয়ভাবে বেঁধে রাখা বা মারধর করা নিষিদ্ধ।
6. **পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখা:** জবাইঘর পরিষ্কার রাখা, রক্ত দ্রুত অপসারণ এবং স্বাস্থ্যবিধি মেনে চলা জরুরি।
7. **প্রস্তুতি:** প্রাণীকে বিশ্রাম দেওয়া, পানি খাওয়ানো এবং শান্ত পরিবেশে জবাই করা সুন্নাহর অংশ।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | সুন্নাহ ও শিষ্টাচার সম্পর্কে মূল দিক |
|---|---|
| **হানাফি** | জনস্বার্থ ও দক্ষতা গুরুত্ব দেয়; ছুরি ধারালো রাখা ও প্রাণীর কষ্ট কমানো অপরিহার্য। |
| **মালিকী** | প্রাণীর কল্যাণ ও সামাজিক প্রভাব গুরুত্ব দেয়; শিষ্টাচারে নমনীয়তা থাকে। |
| **শাফিঈ** | টেক্সটভিত্তিক কঠোরতা; নাম উচ্চারণ ও সুন্নতীয় পদ্ধতি কঠোরভাবে মানা উচিত। |
| **হানবালী** | সুন্নাহ ও সাহাবীদের প্রথা অনুসরণে জোর; প্রাণীর প্রতি দয়া ও দ্রুত জবাই অপরিহার্য। |

---

## নৈতিক ও আধ্যাত্মিক শিক্ষা

- **আধ্যাত্মিকতা:** আল্লাহর নামে জবাই খাদ্যকে পবিত্র করে এবং কৃতজ্ঞতার শিক্ষা দেয়।
- **নৈতিকতা:** প্রাণীর প্রতি দয়া প্রদর্শন মানবিকতার প্রতীক।
- **স্বাস্থ্য:** সঠিক জবাই রক্ত অপসারণ করে খাদ্যকে স্বাস্থ্যকর করে।
- **সামাজিক আস্থা:** বৈধ খাদ্য গ্রহণ সমাজে আস্থা ও ন্যায় বজায় রাখে।

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা

- জবাইকারীদের প্রশিক্ষণ দিন—ছুরি ধারালো করা, সঠিক কাটার স্থান ও দ্রুততা শেখানো।
- প্রাণীকে বিশ্রাম দিন, অপ্রয়োজনীয় বাঁধা এড়ান এবং অন্য প্রাণীর সামনে জবাই করবেন না।
- পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখুন এবং হালাল সার্টিফিকেশন মানুন।
- জবাইকে কেবল প্রযুক্তিগত কাজ নয়, বরং আধ্যাত্মিক দায়িত্ব হিসেবে দেখুন।

---

## উপসংহার

ধর্মীয় জবাইয়ের সুন্নাহ ও শিষ্টাচার শুধু খাদ্য বৈধ করার জন্য নয়, বরং আধ্যাত্মিকতা, নৈতিকতা, স্বাস্থ্য ও সামাজিক আস্থা নিশ্চিত করার জন্যও অপরিহার্য। কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট নির্দেশনা রয়েছে এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল উদ্দেশ্য একই—**প্রাণীর প্রতি দয়া, আল্লাহর নামে স্মরণ এবং খাদ্যকে বৈধ ও পবিত্র করা।**

---

---

"describe the decision of the Islamic Fiqh Academy with its multiple references, regarding method of electrocution in slaughtering animals?"

**সংক্ষেপ:** ইসলামিক ফিকহ একাডেমি (International Islamic Fiqh Academy, OIC) তাদের সাম্প্রতিক রেজোলিউশনগুলোতে স্পষ্ট করেছে যে **বিদ্যুৎ দ্বারা অচেতন করা (electrocution/stunning) নিজে হারাম নয়, তবে শর্ত হলো প্রাণী যেন জীবিত থাকে এবং শরীয়ত অনুযায়ী জবাই করা হয়।** যদি স্টানিংয়ের ফলে প্রাণী মারা যায়, তবে তা মৃতপ্রাণী হিসেবে গণ্য হবে এবং হারাম হবে।

---

## কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি

- **কোরআন:**
  - মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর এবং আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ (সূরা বাকারা ২:১৭৩; সূরা মায়েদা ৫:৩)।
  - আল্লাহর নাম উচ্চারণ করে জবাই করার নির্দেশ (সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১)।
- **সুন্নাহ:**

- নবী বলেছেন—"আল্লাহ সবকিছুতে উৎকর্ষতা ভালোবাসেন। তাই যখন হত্যা করবে, সুন্দরভাবে করো; ছুরি ধারালো করো এবং প্রাণীকে কষ্ট দিও না" (সহিহ মুসলিম)।
- নবী প্রাণীকে অপ্রয়োজনীয় কষ্ট দেওয়া নিষিদ্ধ করেছেন।

**মূল শিক্ষা:** প্রাণীকে জীবিত অবস্থায় জবাই করতে হবে এবং মৃতপ্রাণী বা সন্দেহজনক অবস্থায় জবাই করা খাদ্য গ্রহণযোগ্য নয়।

---

# ইসলামিক ফিকহ একাডেমির সিদ্ধান্ত

- **রেজোলিউশন নং ২৬৩ (৮/২৬), ২০২৫, দোহা:**
  - প্রাণীকে বিদ্যুৎ দ্বারা অচেতন করা বৈধ, যদি প্রাণী জীবিত থাকে এবং পরে শরীয়ত অনুযায়ী জবাই করা হয়।
  - যদি প্রাণী স্টানিংয়ের ফলে মারা যায়, তবে তা মৃতপ্রাণী হিসেবে গণ্য হবে এবং হারাম হবে।
- **ইসলামিক অনলাইন ফিকহ ব্যাখ্যা:**
  - প্রাণী যদি বিদ্যুৎ শকের পর জীবিত থাকে এবং জবাই করা হয়, তবে তা বৈধ।
  - যদি প্রাণী মারা যায়, তবে তা হারাম।
- **পূর্ববর্তী আলোচনাসমূহ:**
  - মুরগি বিদ্যুৎ শকে মারা যাওয়ার ঝুঁকি থাকায় তাদের ক্ষেত্রে স্টানিং অগ্রহণযোগ্য বলা হয়েছিল।
  - বড় প্রাণী (গরু, ছাগল) ক্ষেত্রে রিভার্সিবল স্টানিং শর্তসাপেক্ষে বৈধ ধরা হয়েছে।

---

# চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | স্টানিং সম্পর্কে অবস্থান |
|---|---|
| **হানাফি** | রিভার্সিবল স্টানিং শর্তসাপেক্ষে বৈধ; প্রাণীর জীবিত থাকা ও নাম উচ্চারণ অপরিহার্য। |
| **মালিকী** | জনস্বার্থ ও প্রাণীর কল্যাণ বিবেচনা করে নমনীয়; রিভার্সিবল হলে গ্রহণযোগ্য। |
| **শাফিঈ** | টেক্সটভিত্তিক কঠোরতা; প্রাণীর জীবিততা স্পষ্ট না হলে অগ্রহণযোগ্য। |
| **হানবালী** | সুন্নাহমুখী কঠোর দৃষ্টিভঙ্গি; স্টানিং সাধারণত অগ্রহণযোগ্য, যদি না জীবিততা নিশ্চিত হয়। |

---

# প্রয়োগগত শর্তসমূহ

1. **প্রাণীর জীবিত থাকা:** জবাইয়ের সময় প্রাণী জীবিত থাকতে হবে।
2. **রক্ত বের হওয়া:** রক্ত সঠিকভাবে বের হতে হবে; না হলে খাদ্য হারাম।
3. **প্রাণীর কল্যাণ:** সুন্নাহ অনুযায়ী প্রাণীর কষ্ট কমানো অপরিহার্য।
4. **স্টানিংয়ের ধরন:** রিভার্সিবল স্টানিং শর্তসাপেক্ষে বৈধ; ইরিভার্সিবল সম্পূর্ণ নিষিদ্ধ।
5. **পরীক্ষণ ও পর্যবেক্ষণ:** শিল্প পর্যায়ে বৈজ্ঞানিক পরীক্ষণ ও পর্যবেক্ষণ জরুরি।

---

# উপসংহার

ইসলামিক ফিকহ একাডেমি ও অন্যান্য ফিকহ কাউন্সিলের সিদ্ধান্ত হলো—**বিদ্যুৎ দ্বারা অচেতন করা (electrocution/stunning) নিজে হারাম নয়; তবে শর্ত হলো প্রাণী যেন জবাইয়ের সময় জীবিত থাকে এবং রক্ত বের হয়।** যদি প্রাণী স্টানিংয়ের ফলে মারা যায়, তবে তা মৃতপ্রাণী হিসেবে গণ্য হবে এবং হারাম হবে। চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল নীতি একই।

---

"mention the methods of slaughtering with a hammer, axe and pistol with a statement of its provisions?"

**সংক্ষিপ্ত সারাংশ:** ইসলামিক শরীয়তে প্রাণী জবাইয়ের মূল শর্ত হলো—প্রাণী জীবিত অবস্থায় থাকতে হবে, আল্লাহর নামে স্মরণ করতে হবে এবং রক্ত সঠিকভাবে বের হতে হবে। হামার, কুঠি বা বন্দুক (ক্যাপটিভ বোল/পিস্টল) দ্বারা প্রাণীকে আঘাত করে জবাই করার পদ্ধতি নিয়ে আলেমরা আলোচনা করেছেন। এগুলো মূলত **স্টানিং বা অচেতন করার পদ্ধতি** হিসেবে বিবেচিত হয়। যদি আঘাত প্রাণীকে শুধু অচেতন করে এবং পরে শরীয়ত অনুযায়ী গলা কেটে রক্ত বের করা হয়, তবে শর্তসাপেক্ষে বৈধ। কিন্তু যদি আঘাতেই প্রাণী মারা যায়, তবে তা মৃতপ্রাণী হিসেবে গণ্য হবে এবং হারাম হবে।

---

## কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি

- **কোরআন:**
  - মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর এবং আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ (সূরা বাকারা ২:১৭৩; সূরা মায়েদা ৫:৩)।
  - আল্লাহর নাম উচ্চারণ করে জবাই করার নির্দেশ (সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১)।
- **সুন্নাহ:**
  - নবী বলেছেন—"আল্লাহ সবকিছুতে উৎকর্ষতা ভালোবাসেন। তাই যখন হত্যা করবে, সুন্দরভাবে করো; ছুরি ধারালো করো এবং প্রাণীকে কষ্ট দিও না" (সহিহ মুসলিম)।
  - নবী প্রাণীকে অপ্রয়োজনীয় কষ্ট দেওয়া নিষিদ্ধ করেছেন।

**মূল শিক্ষা:** প্রাণীকে জীবিত অবস্থায় জবাই করতে হবে এবং মৃতপ্রাণী বা সন্দেহজনক অবস্থায় জবাই করা খাদ্য গ্রহণযোগ্য নয়।

---

## পদ্ধতিগুলোর বিশ্লেষণ

| পদ্ধতি | কীভাবে করা হয় | শরীয়তগত শর্ত | ঝুঁকি |
|---|---|---|---|
| **হামার দ্বারা আঘাত** | মাথায় শক্ত আঘাত করে প্রাণীকে অচেতন করা | যদি প্রাণী জীবিত থাকে এবং পরে গলা কেটে রক্ত বের করা হয়, বৈধ | আঘাতেই মৃত্যু হলে হারাম |
| **কুঠি দ্বারা আঘাত** | মাথায় কুঠি দিয়ে আঘাত করে অচেতন করা | রিভার্সিবল হলে বৈধ; পরে গলা কাটা আবশ্যক | আঘাতেই মৃত্যু হলে মৃতপ্রাণী গণ্য |
| **ক্যাপটিভ বোল/পিস্টল** | মাথায় বোল বা পিস্টল দিয়ে আঘাত করে অচেতন করা | রিভার্সিবল হলে বৈধ; পরে শরীয়ত অনুযায়ী জবাই করতে হবে | মস্তিষ্ক ধ্বংস হলে প্রাণী দ্রুত মারা যেতে পারে; রক্ত বের হওয়া বিলম্বিত হলে সমস্যা |

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

- **হানাফি:** বাস্তবিক প্রমাণ ও জনস্বার্থ বিবেচনা করে রিভার্সিবল আঘাত শর্তসাপেক্ষে বৈধ; নাম উচ্চারণ অপরিহার্য।
- **মালিকী:** প্রাণীর কল্যাণ ও জনস্বার্থ গুরুত্ব দেয়; রিভার্সিবল হলে নমনীয়তা দেখায়।
- **শাফিঈ:** টেক্সটভিত্তিক কঠোরতা; প্রাণীর জীবিততা স্পষ্ট না হলে সন্দেহজনক মনে করে।
- **হানবালী:** সুন্নাহমুখী কঠোরতা; স্টানিং-এ সতর্কতা ও জীবিততা নিশ্চিতকরণ চায়।

---

## ব্যবহারিক বিধান ও সুপারিশ (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **প্রথম শর্ত:** প্রাণী জবাইয়ের সময় জীবিত থাকতে হবে এবং রক্ত বের হতে হবে।
- **দ্বিতীয় শর্ত:** জবাইয়ের সময় আল্লাহর নামে স্মরণ করতে হবে।
- **তৃতীয় শর্ত:** শিল্প পর্যায়ে BSTI ও ইসলামিক ফাউন্ডেশনের নির্দেশনা মেনে চলতে হবে।
- **চতুর্থ শর্ত:** বৈজ্ঞানিক পর্যবেক্ষণ ও রেকর্ড রাখা জরুরি—প্রাণী আঘাতের পর জীবিত আছে কি না তা নিশ্চিত করতে হবে।

---

## উপসংহার

হামার, কুঠি বা বন্দুক দ্বারা প্রাণীকে আঘাত করে জবাই করা শরীয়তে **শর্তসাপেক্ষে বৈধ** হতে পারে, যদি প্রাণী জীবিত থাকে, রক্ত বের হয় এবং আল্লাহর নামে স্মরণ করা হয়। আঘাতেই মৃত্যু হলে তা মৃতপ্রাণী হিসেবে গণ্য হবে এবং হারাম হবে। চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল নীতি একই—**প্রাণীর জীবিত থাকা নিশ্চিত করে বৈধ খাদ্য গ্রহণ করা।**

---

---

"discuss about the method of anesthesia using carbon dioxide gas during slaughter and its provisions?"

**সংক্ষিপ্ত সারাংশ:** আধুনিক শিল্পে প্রাণী জবাইয়ের আগে কার্বন ডাইঅক্সাইড ($CO_2$) গ্যাস ব্যবহার করে অচেতন করার পদ্ধতি চালু হয়েছে। শরীয়ত অনুযায়ী এটি **শর্তসাপেক্ষে বৈধ** হতে পারে, যদি প্রাণী জবাইয়ের সময় জীবিত থাকে, রক্ত সঠিকভাবে বের হয় এবং আল্লাহর নামে স্মরণ করা হয়। তবে যদি গ্যাসের কারণে প্রাণী মারা যায়, তবে তা মৃতপ্রাণী হিসেবে গণ্য হবে এবং হারাম হবে।

---

## বৈজ্ঞানিক বর্ণনা

- **পদ্ধতি:** প্রাণীকে একটি চেম্বারে রাখা হয় এবং ধীরে ধীরে $CO_2$ গ্যাস প্রবেশ করানো হয়। এতে প্রাণী অচেতন হয়, ফলে জবাইয়ের সময় কম কষ্ট পায়।
- **ফলাফল:** গ্যাসের ঘনত্ব ও সময়ের ওপর নির্ভর করে প্রাণী অচেতন অবস্থায় থাকে অথবা মৃত্যু ঘটে।
- **ঝুঁকি:** ছোট প্রাণী যেমন মুরগি দ্রুত মারা যেতে পারে; বড় প্রাণী (গরু, ছাগল) সাধারণত রিভার্সিবলি অচেতন হয়।

---

## শরীয়তগত শর্তসমূহ

1. **জীবিত থাকা:** প্রাণী জবাইয়ের সময় জীবিত থাকতে হবে। কোরআনে মৃতপ্রাণীকে হারাম ঘোষণা করা হয়েছে (সূরা বাকারা ২:১৭৩; সূরা মায়েদা ৫:৩)।
2. **রক্ত বের হওয়া:** জবাইয়ের সময় রক্ত বের হওয়া অপরিহার্য। কোরআনে রক্তকে হারাম বলা হয়েছে, তাই তা শরীর থেকে বের করতে হবে।
3. **আল্লাহর নামে স্মরণ:** জবাইয়ের সময় আল্লাহর নাম উচ্চারণ খাদ্যকে বৈধ করে (সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১)।
4. **প্রাণীর প্রতি দয়া:** নবী বলেছেন—"ছুরি ধারালো করো এবং প্রাণীকে কষ্ট দিও না" (সহিহ মুসলিম)। তাই গ্যাস পদ্ধতি প্রাণীর কষ্ট কমায় কি না তা বিবেচনা জরুরি।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | $CO_2$ গ্যাস অচেতনতা সম্পর্কে অবস্থান |
|---|---|
| **হানাফি** | বাস্তবিক প্রমাণ ও জনস্বার্থ বিবেচনা করে রিভার্সিবল হলে বৈধ; মৃত্যু হলে হারাম। |

| ফিকহ্ স্কুল | $CO_2$ গ্যাস অচেতনতা সম্পর্কে অবস্থান |
|---|---|
| **মালিকী** | প্রাণীর কল্যাণ ও জনস্বার্থ গুরুত্ব দেয়; রিভার্সিবল হলে গ্রহণযোগ্য। |
| **শাফিঈ** | টেক্সটভিত্তিক কঠোরতা; প্রাণীর জীবিততা স্পষ্ট না হলে সন্দেহজনক বলে গণ্য। |
| **হানবালী** | সুন্নাহমুখী কঠোরতা; গ্যাসে মৃত্যু হলে অগ্রহণযোগ্য, জীবিততা নিশ্চিত হলে সীমিত বৈধতা। |

---

## ঝুঁকি ও বাস্তবায়ন নির্দেশনা

- **ঝুঁকি:** উচ্চ ঘনত্বে গ্যাস প্রাণীকে দ্রুত হত্যা করতে পারে।
- **শর্ত:** গ্যাসের মাত্রা এমন হতে হবে যাতে প্রাণী জীবিত থাকে।
- **পরীক্ষণ:** শিল্প পর্যায়ে প্রাণীর জীবিততা নিশ্চিত করার জন্য পর্যবেক্ষণ ও রেকর্ড রাখা জরুরি।
- **প্রয়োগ:** BSTI ও ইসলামিক ফাউন্ডেশনের হালাল সার্টিফিকেশন মান মেনে চলা আবশ্যক।

---

## তুলনামূলক টেবিল

| পদ্ধতি | প্রাণীর কষ্ট | জীবিততা নিশ্চিতকরণ | শিল্পে ব্যবহার |
|---|---|---|---|
| **$CO_2$ গ্যাস** | পরিবর্তনশীল; কিছু ক্ষেত্রে কষ্ট বাড়তে পারে | রিভার্সিবল হলে নিশ্চিত করা যায় | শর্তসাপেক্ষে ব্যবহৃত |
| **বিদ্যুৎ স্টানিং** | দ্রুত অচেতন করে | রিভার্সিবল হলে বৈধ | ব্যাপকভাবে ব্যবহৃত |
| **ক্যাপটিভ বোল** | তাত্ক্ষণিক অচেতন | মস্তিষ্ক ক্ষত হলে মৃত্যু হতে পারে | বড় প্রাণীতে ব্যবহৃত |

---

## উপসংহার

কার্বন ডাইঅক্সাইড গ্যাস দ্বারা অচেতন করার পদ্ধতি শরীয়ত অনুযায়ী **শর্তসাপেক্ষে বৈধ** হতে পারে, যদি প্রাণী জীবিত থাকে, রক্ত বের হয় এবং আল্লাহর নামে স্মরণ করা হয়। তবে মুরগি ও ছোট প্রাণীর ক্ষেত্রে ঝুঁকি বেশি, তাই অতিরিক্ত সতর্কতা প্রয়োজন। চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল নীতি একই—**প্রাণীর জীবিত থাকা নিশ্চিত করে বৈধ খাদ্য গ্রহণ করা।**

---

---

"discuss the rule of slaughtering using modern methods?"

**সংক্ষিপ্ত সারাংশ:** আধুনিক পদ্ধতিতে জবাই—যেমন ইলেকট্রিক স্টানিং, ক্যাপটিভ বোল (পিস্টল/বোল), কার্বন ডাইঅক্সাইড গ্যাস, মেকানিক্যাল কাটিং লাইন—শরীয়তে **শর্তসাপেক্ষে বৈধ**। মূল শর্ত হলো প্রাণী জবাইয়ের সময় জীবিত থাকতে হবে, রক্ত সঠিকভাবে বের হতে হবে এবং জবাই আল্লাহর নামে স্মরণ করে করতে হবে। কোরআন ও সুন্নাহর নির্দেশনা এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলের ব্যাখ্যা এই সীমা নির্ধারণে সহায়ক।

---

## আধুনিক পদ্ধতির পরিচিতি ও বৈজ্ঞানিক বিশ্লেষণ

- **ইলেকট্রিক স্টানিং:** প্রাণীকে বিদ্যুৎ শক দিয়ে অচেতন করা হয়। রিভার্সিবল হলে বৈধ; ইরিভার্সিবল হলে হারাম।
- **ক্যাপটিভ বোল/পিস্টল:** মাথায় আঘাত করে অচেতন করা হয়। প্রাণী জীবিত থাকলে বৈধ; মৃত্যু হলে হারাম।

- **কার্বন ডাইঅক্সাইড গ্যাস:** প্রাণীকে গ্যাস চেম্বারে অচেতন করা হয়। বড় প্রাণীতে রিভার্সিবল হতে পারে, ছোট প্রাণীতে মৃত্যু ঘটার ঝুঁকি বেশি।
- **মেকানিক্যাল কাটিং লাইন:** শিল্পে ধারাবাহিকভাবে ছুরি বা ব্লেড দিয়ে জবাই করা হয়। আল্লাহর নাম উচ্চারণ নিশ্চিত করতে হবে।

**বৈজ্ঞানিক লক্ষ্য:** প্রাণীর কষ্ট কমানো, উৎপাদনশীলতা বাড়ানো। তবে ভুল কনফিগারেশন প্রাণীকে আগে থেকেই হত্যা করতে পারে, যা শরীয়তসম্মত নয়।

---

## কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি

- **কোরআন:**
  - মৃতপ্রাণী, রক্ত ও শূকর হারাম (সূরা বাকারা ২:১৭৩; সূরা মায়েদা ৫:৩)।
  - আল্লাহর নাম উচ্চারণ করে জবাই করার নির্দেশ (সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১)।
- **সুন্নাহ:**
  - নবী বলেছেন—"আল্লাহ সবকিছুতে উৎকর্ষতা ভালোবাসেন। তাই যখন হত্যা করবে, সুন্দরভাবে করো; ছুরি ধারালো করো এবং প্রাণীকে কষ্ট দিও না" (সহিহ মুসলিম)।

**মূল শিক্ষা:** প্রাণী জীবিত থাকতে হবে, রক্ত বের করতে হবে এবং আল্লাহর নামে স্মরণ করতে হবে।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | আধুনিক পদ্ধতি সম্পর্কে অবস্থান |
|---|---|
| **হানাফি** | রিভার্সিবল স্টানিং শর্তসাপেক্ষে বৈধ; নাম উচ্চারণ অপরিহার্য। |
| **মালিকী** | জনস্বার্থ ও প্রাণীর কল্যাণ বিবেচনা করে নমনীয়তা দেখায়। |
| **শাফিঈ** | টেক্সটভিত্তিক কঠোরতা; প্রাণীর জীবিততা স্পষ্ট না হলে সন্দেহজনক। |
| **হানবালী** | সুন্নাহমুখী কঠোরতা; স্টানিং সাধারণত অগ্রহণযোগ্য, জীবিততা নিশ্চিত হলে সীমিত বৈধতা। |

---

## ব্যবহারিক শর্ত ও সুপারিশ (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **প্রধান শর্ত:** প্রাণী জবাইয়ের সময় জীবিত থাকতে হবে, রক্ত বের হতে হবে এবং আল্লাহর নামে স্মরণ করতে হবে।
- **পর্যবেক্ষণ:** স্টানিং প্যারামিটার ও প্রাণীর প্রতিক্রিয়া রেকর্ড রাখা জরুরি।
- **প্রশিক্ষণ:** জবাইকারীর দক্ষতা ও যন্ত্রের রক্ষণাবেক্ষণ নিশ্চিত করতে হবে।
- **মান নিয়ন্ত্রণ:** BSTI ও ইসলামিক ফাউন্ডেশনের হালাল সার্টিফিকেশন মান মেনে চলা আবশ্যক।
- **ঝুঁকি সচেতনতা:** মুরগি ও ছোট প্রাণীতে $CO_2$ বা উচ্চ ভোল্টেজ দ্রুত মৃত্যুর কারণ হতে পারে; তাই সতর্কতা জরুরি।

---

## উপসংহার

আধুনিক পদ্ধতি শরীয়তে সম্পূর্ণভাবে নিষিদ্ধ নয়; তবে **জীবিততা, রক্তের সঠিক নিষ্কাশন ও আল্লাহর নামে স্মরণ**—এই তিনটি শর্ত পূরণ না হলে পদ্ধতিটি হারাম হিসেবে গণ্য হবে। চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল নীতি একই। বৈজ্ঞানিক প্রমাণ ও ফিকহি সিদ্ধান্ত একসঙ্গে বিবেচনা করে শিল্পে প্রয়োগ করতে হবে।

---

"Mention the Sunnahs and the etiquette of before slaughtering?"

**সংক্ষিপ্ত সারাংশ:** ইসলামিক শরীয়তে জবাইয়ের আগে কিছু সুন্নাহ ও শিষ্টাচার পালন করা অপরিহার্য। এগুলো প্রাণীর প্রতি দয়া, আল্লাহর স্মরণ, পরিচ্ছন্নতা ও প্রস্তুতির সাথে সম্পর্কিত। কোরআন ও সুন্নাহতে এর ভিত্তি রয়েছে এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল উদ্দেশ্য একই—**প্রাণীর কষ্ট কমানো, খাদ্যকে বৈধ ও পবিত্র করা, এবং আধ্যাত্মিক দায়িত্ব পালন করা।**

---

# কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি

- **কোরআন:**
  - বৈধ ও পবিত্র খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ (সূরা বাকারা ২:১৬৮, ২:১৭২)।
  - মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর এবং আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ (সূরা বাকারা ২:১৭৩; সূরা মায়েদা ৫:৩)।
  - আল্লাহর নাম উচ্চারণ করে জবাই করার নির্দেশ (সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১)।
- **সুন্নাহ:**
  - নবী বলেছেন—"আল্লাহ সবকিছুতে উৎকর্ষতা ভালোবাসেন। তাই যখন হত্যা করবে, সুন্দরভাবে করো; ছুরি ধারালো করো এবং প্রাণীকে কষ্ট দিও না" (সহিহ মুসলিম)।
  - নবী প্রাণীকে কষ্ট দেওয়া, বিকৃত করা বা অপ্রয়োজনীয়ভাবে বেঁধে রাখা নিষিদ্ধ করেছেন।
  - নবী জবাইয়ের আগে প্রাণীকে পানি দেওয়া ও বিশ্রাম দেওয়ার নির্দেশ দিয়েছেন।

---

# জবাইয়ের আগে সুন্নাহ ও শিষ্টাচার

1. **ছুরি ধারালো রাখা:**
   - প্রাণীকে দ্রুত ও কম কষ্টে জবাই করার জন্য ছুরি ধারালো রাখা অপরিহার্য।
   - নবীর হাদিসে সরাসরি নির্দেশ আছে—ছুরি ধারালো করো এবং প্রাণীকে কষ্ট দিও না।
2. **আল্লাহর নামে স্মরণ:**
   - জবাইয়ের আগে আল্লাহর নামে স্মরণ করা খাদ্যকে বৈধ ও পবিত্র করে।
   - এটি কোরআন ও সুন্নাহর মৌলিক নির্দেশনা।
3. **প্রাণীর প্রতি দয়া:**
   - প্রাণীকে অপ্রয়োজনীয়ভাবে বেঁধে রাখা, মারধর করা বা দীর্ঘ অপেক্ষায় রাখা নিষিদ্ধ।
   - প্রাণীকে শান্ত পরিবেশে রাখা সুন্নাহ।
4. **প্রাণীকে পানি ও বিশ্রাম দেওয়া:**
   - জবাইয়ের আগে প্রাণীকে পানি দেওয়া ও বিশ্রাম দেওয়া তার কষ্ট কমায়।
   - এটি নবীর সুন্নাহর অংশ।
5. **অন্য প্রাণীর সামনে জবাই না করা:**
   - অন্য প্রাণীর মানসিক কষ্ট এড়াতে এক প্রাণীর সামনে আরেকটি জবাই করা উচিত নয়।
   - ফুকাহা এ বিষয়ে ঐক্যমত পেয়েছেন।
6. **পরিচ্ছন্নতা ও প্রস্তুতি:**
   - জবাইঘর, যন্ত্রপাতি ও পরিবেশ পরিষ্কার রাখা জরুরি।

- ছুরি, রশি ইত্যাদি প্রস্তুত রাখা সুন্নাহ ও স্বাস্থ্যগতভাবে অপরিহার্য।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | ছুরি ধারালো | নাম স্মরণ | অন্য প্রাণীর সামনে জবাই | প্রাণীর কল্যাণ |
|---|---|---|---|---|
| **হানাফি** | অপরিহার্য | অপরিহার্য | এড়ানো উচিত | জনস্বার্থ ও কল্যাণ গুরুত্ব |
| **মালিকী** | সুন্নাহমত | অপরিহার্য | সাধারণত নিষেধ | প্রাণীর কল্যাণে নমনীয় |
| **শাফিঈ** | কঠোরভাবে মানা উচিত | কঠোরভাবে অপরিহার্য | নিষেধ | টেক্সটভিত্তিক কড়া দৃষ্টিভঙ্গি |
| **হানবালী** | সুন্নাহমত ও কঠোর | অপরিহার্য | নিষেধ | সুন্নাহমুখী কড়া দৃষ্টিভঙ্গি |

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- জবাইয়ের আগে ছুরি ও যন্ত্র পরীক্ষা করুন; ছুরি ধারালো রাখুন।
- প্রাণীকে পর্যাপ্ত বিশ্রাম ও পানি দিন।
- জবাইয়ের সময় আল্লাহর নামে স্মরণ নিশ্চিত করুন।
- একসাথে অনেক পশু জবাই করলে অন্য পশুর সামনে না করার ব্যবস্থা নিন।
- পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখুন এবং শিল্পে BSTI ও ইসলামিক ফাউন্ডেশনের নির্দেশনা মেনে চলুন।

---

## উপসংহার

জবাইয়ের আগে সুন্নাহ ও শিষ্টাচার পালন করা শুধু খাদ্য বৈধ করার জন্য নয়, বরং আধ্যাত্মিকতা, নৈতিকতা, স্বাস্থ্য ও সামাজিক আস্থা নিশ্চিত করার জন্যও অপরিহার্য। কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট নির্দেশনা রয়েছে এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল উদ্দেশ্য একই—**প্রাণীর প্রতি দয়া, আল্লাহর নামে স্মরণ এবং খাদ্যকে বৈধ ও পবিত্র করা।**

---

---

"describe the hunting of animal?"

**সংক্ষিপ্ত উত্তর:** ইসলামিক শরীয়তে শিকার বৈধ, তবে শর্তসাপেক্ষ। শিকারযোগ্য প্রাণী হতে হবে, শিকার করার সময় আল্লাহর নামে স্মরণ করতে হবে, প্রাণী জীবিত অবস্থায় পৌঁছালে শরীয়ত অনুযায়ী জবাই করতে হবে, এবং হজ বা উমরার অবস্থায় শিকার সম্পূর্ণ নিষিদ্ধ।

---

## শিকার কী এবং তার ধর্মীয় ভিত্তি

শিকার বলতে বন্যপ্রাণীকে ধরা বা হত্যা করে খাদ্য, বস্ত্র বা অন্য উদ্দেশ্যে ব্যবহার বোঝায়। কোরআনে শিকারকে সাধারণত বৈধ বলা হয়েছে, তবে নির্দিষ্ট সময়ে (হজ/উমরা অবস্থায়) নিষিদ্ধ করা হয়েছে। সুন্নাহতে প্রশিক্ষিত কুকুর বা অস্ত্র দিয়ে শিকার করার অনুমতি দেওয়া হয়েছে, যদি আল্লাহর নাম স্মরণ করা হয়।

---

## কোরআন ও সুন্নাহর প্রাসঙ্গিক নির্দেশনা

- **কোরআন:**
  - হজ বা উমরার অবস্থায় শিকার নিষিদ্ধ (সূরা মায়েদা ৫:৯৫)।
  - আল্লাহর নাম উচ্চারণ করে শিকার বৈধ (সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১)।
- **সুন্নাহ:**
  - নবী বলেছেন: প্রশিক্ষিত কুকুর দিয়ে শিকার করলে এবং আল্লাহর নাম স্মরণ করলে তা খাওয়া বৈধ (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
  - নবী শিকারকৃত প্রাণী জীবিত অবস্থায় পাওয়া গেলে শরীয়ত অনুযায়ী জবাই করার নির্দেশ দিয়েছেন।

---

## শর্তসমূহ ও নৈতিক বিধান

1. **শিকারযোগ্য প্রাণী:** বৈধ প্রজাতি হতে হবে; শূকর, মৃতপ্রাণী বা নিষিদ্ধ প্রাণী শিকার করলে তা হারাম।
2. **আল্লাহর নামে স্মরণ:** শিকার করার সময় বা শিকারকে গ্রহণের সময় আল্লাহর নাম স্মরণ করা অপরিহার্য।
3. **জীবিত অবস্থায় জবাই:** শিকারকৃত প্রাণী জীবিত অবস্থায় পাওয়া গেলে শরীয়ত অনুযায়ী জবাই করতে হবে।
4. **হজ/উমরা নিষেধাজ্ঞা:** পবিত্র অবস্থায় শিকার সম্পূর্ণ নিষিদ্ধ; লঙ্ঘন করলে প্রায়শ্চিত্ত দিতে হবে।
5. **প্রাণীর প্রতি দয়া:** শিকারও মানবিকভাবে করতে হবে; অপ্রয়োজনীয় কষ্ট দেওয়া নিষিদ্ধ।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | শিকার সম্পর্কে অবস্থান |
|---|---|
| **হানাফি** | শিকার বৈধ; হজ-উমরায় নিষিদ্ধ; আল্লাহর নাম অপরিহার্য। |
| **মালিকী** | জনস্বার্থ ও পরিবেশ বিবেচনা করে নমনীয়; সংরক্ষণ গুরুত্ব দেয়। |
| **শাফিঈ** | টেক্সটভিত্তিক কঠোরতা; নাম স্মরণ ও জীবিত অবস্থায় জবাই অপরিহার্য। |
| **হানবালী** | সুন্নাহমুখী কঠোরতা; নিষেধাজ্ঞা ও নৈতিকতা জোর দিয়ে মানতে হবে। |

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **আইন:** বাংলাদেশে বন্যপ্রাণী সংরক্ষণ আইন অনুযায়ী অনুমতি ছাড়া শিকার করা অপরাধ।
- **প্রস্তুতি:** প্রশিক্ষিত কুকুর বা অস্ত্র ব্যবহার করলে প্রাণীর কষ্ট কমাতে হবে।
- **স্বাস্থ্য:** শিকারকৃত প্রাণীর মাংস সঠিকভাবে প্রক্রিয়াকরণ জরুরি।
- **ধর্মীয় শর্ত:** আল্লাহর নাম স্মরণ ও শরীয়ত অনুযায়ী জবাই নিশ্চিত করতে হবে।

---

## ঝুঁকি ও সতর্কতা

- **বন্যজীবন সংরক্ষণ:** অতিরিক্ত শিকার প্রজাতি বিলুপ্তির কারণ হতে পারে।
- **স্বাস্থ্য ঝুঁকি:** বন্যপ্রাণীর মাংসে রোগজীবাণু থাকতে পারে; সঠিক পরীক্ষা জরুরি।
- **ধর্মীয় ঝুঁকি:** আল্লাহর নাম স্মরণ না করলে বা প্রাণী মৃত অবস্থায় পাওয়া গেলে খাদ্য হারাম হবে।

---

## উপসংহার

শিকার ইসলামিক শরীয়তে বৈধ, তবে শর্তসাপেক্ষ। প্রাণী বৈধ প্রজাতির হতে হবে, আল্লাহর নাম স্মরণ করতে হবে, জীবিত অবস্থায় জবাই করতে হবে, এবং হজ/উমরার সময় শিকার সম্পূর্ণ নিষিদ্ধ। চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল নীতি একই—**শিকার বৈধ, তবে শরীয়তের শর্ত পূরণ করতে হবে।**

"describe the reasons for permissible hunting?"

**সংক্ষিপ্ত উত্তর:** ইসলামিক শরীয়তে শিকার বৈধ, তবে এর পেছনে কিছু নির্দিষ্ট কারণ ও উদ্দেশ্য রয়েছে। এগুলো হলো—খাদ্য ও পুষ্টি অর্জন, জীবিকা ও বাণিজ্য, জরুরি অবস্থায় বেঁচে থাকা, জনস্বার্থ ও পরিবেশ নিয়ন্ত্রণ, এবং প্রশিক্ষণ বা ক্রীড়া। তবে সব ক্ষেত্রেই শরীয়তের শর্ত পূরণ করতে হবে: প্রাণী বৈধ প্রজাতির হতে হবে, আল্লাহর নামে স্মরণ করতে হবে, জীবিত অবস্থায় পাওয়া গেলে শরীয়ত অনুযায়ী জবাই করতে হবে, এবং হজ বা উমরার অবস্থায় শিকার সম্পূর্ণ নিষিদ্ধ।

---

# শিকার বৈধতার মূল কারণসমূহ

## ১. খাদ্য ও পুষ্টি অর্জন

- শিকার মানুষের খাদ্য চাহিদা পূরণে সহায়ক।
- কোরআনে বৈধ খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ আছে (সূরা বাকারা ২:১৬৮, ২:১৭২)।
- নবী প্রশিক্ষিত কুকুর বা অস্ত্র দিয়ে শিকার করলে এবং আল্লাহর নাম স্মরণ করলে তা বৈধ বলেছেন (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
- শিকার খাদ্যকে বৈধ করার একটি মাধ্যম, তবে মৃতপ্রাণী বা হারাম প্রাণী শিকার করলে তা গ্রহণযোগ্য নয়।

## ২. জীবিকা ও বাণিজ্য

- শিকার পেশা হিসেবে গ্রহণযোগ্য; শিকারকৃত প্রাণী বিক্রি করে উপার্জন বৈধ।
- হানাফি ও মালিকী ফিকহ্ এ শিকারকে জীবিকা হিসেবে বৈধ বলা হয়েছে।
- শিকার থেকে প্রাপ্ত চামড়া, পশম ও অন্যান্য উপাদানও বাণিজ্যে ব্যবহার করা যায়।

## ৩. জরুরি অবস্থা ও প্রয়োজন

- দুর্যোগ বা খাদ্য সংকটে শিকার করে বেঁচে থাকা বৈধ।
- কোরআনে বলা হয়েছে—যদি কেউ বাধ্য হয় তবে সীমা অতিক্রম না করলে পাপ নেই (সূরা বাকারা ২:১৭৩)।
- উদাহরণ: মরুভূমি বা বনাঞ্চলে খাদ্য সংকটে শিকার বৈধ উপায়ে জীবন রক্ষা করে।

## ৪. জনস্বার্থ ও পরিবেশ নিয়ন্ত্রণ

- ক্ষতিকর বা অতিরিক্ত জনসংখ্যার প্রাণী নিয়ন্ত্রণে শিকার সমাজ ও কৃষি রক্ষা করে।
- মালিকী ফিকহ্ জনস্বার্থ ও পরিবেশ সংরক্ষণকে বিশেষ গুরুত্ব দেয়।
- উদাহরণ: ফসল নষ্টকারী বন্যপ্রাণী নিয়ন্ত্রণে শিকার বৈধ।

## ৫. প্রশিক্ষণ ও ক্রীড়া

- প্রশিক্ষিত কুকুর বা শিকারশিল্প প্রশিক্ষণ শরীয়তে বৈধ, যদি আল্লাহর নাম স্মরণ করা হয়।
- নবী প্রশিক্ষিত কুকুর দিয়ে শিকার বৈধ বলেছেন (সহিহ মুসলিম)।
- শিকার ক্রীড়া হিসেবে বৈধ, তবে প্রাণীর প্রতি দয়া প্রদর্শন অপরিহার্য।

---

# কোরআন ও সুন্নাহর সীমা ও শর্ত

- **পবিত্র অবস্থায় নিষেধ:** হজ বা উমরার সময় শিকার সম্পূর্ণ নিষিদ্ধ (সূরা মায়েদা ৫:৯৫)।
- **আল্লাহর নামে স্মরণ:** শিকার গ্রহণের সময় আল্লাহর নাম স্মরণ করা অপরিহার্য।
- **জীবিত অবস্থায় জবাই:** শিকারকৃত প্রাণী জীবিত অবস্থায় পাওয়া গেলে শরীয়ত অনুযায়ী জবাই করতে হবে।

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | খাদ্য ও পুষ্টি | জীবিকা/বাণিজ্য | জরুরি অবস্থা | জনস্বার্থ/নিয়ন্ত্রণ | প্রশিক্ষণ |
|---|---|---|---|---|---|
| **হানাফি** | বৈধ | বৈধ | বৈধ | বৈধ | বৈধ |
| **মালিকী** | বৈধ | বৈধ | বৈধ | বিশেষভাবে সমর্থন | বৈধ |
| **শাফিঈ** | বৈধ | শর্তসাপেক্ষ | বৈধ | সতর্কতা | বৈধ |
| **হানবালী** | বৈধ | শর্তসাপেক্ষ | বৈধ | সতর্কতা | বৈধ |

## ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **আইনি সম্মতি:** বাংলাদেশে বন্যপ্রাণী সংরক্ষণ আইন অনুযায়ী অনুমতি ছাড়া শিকার করা অপরাধ।
- **শরীয়তগত শর্ত:** শিকারকালে আল্লাহর নামে স্মরণ করুন; বৈধ প্রজাতি ও জীবিততা নিশ্চিত করুন।
- **নৈতিকতা ও নিরাপত্তা:** অপ্রয়োজনীয় কষ্ট এড়ান; স্বাস্থ্যগত পরীক্ষা ও প্রক্রিয়াকরণ নিশ্চিত করুন।
- **পরিবেশ সংরক্ষণ:** অতিরিক্ত শিকার এড়িয়ে প্রজাতি সংরক্ষণে সচেতন থাকুন।

## উপসংহার

শিকার ইসলামিক শরীয়তে বৈধ, তবে এর পেছনে নির্দিষ্ট কারণ রয়েছে—খাদ্য, জীবিকা, জরুরি অবস্থা, জনস্বার্থ ও প্রশিক্ষণ। কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট নির্দেশনা আছে এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল নীতি একই: **শিকার বৈধ, তবে শরীয়তের শর্ত পূরণ করতে হবে।**

---

"mention its conditions and the conditions of the hunted animal and its rulings?"

**সংক্ষিপ্ত সারাংশ:** ইসলামিক শরীয়তে শিকার বৈধ, তবে শিকারকারীর শর্ত, শিকারকৃত প্রাণীর শর্ত এবং এর বিধান স্পষ্টভাবে নির্ধারিত। মূলত তিনটি স্তরে শর্ত রয়েছে—**শিকারকারীর শর্ত, শিকারকৃত প্রাণীর শর্ত, এবং শিকার-সংক্রান্ত বিধান।** কোরআন ও সুন্নাহতে এর ভিত্তি রয়েছে এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য দেখা যায়।

## শিকারকারীর শর্তসমূহ

1. **ধর্মীয় পরিচয় ও উদ্দেশ্য:**
    - শিকারকারী মুসলিম হতে হবে অথবা আহলে কিতাব হলে শর্তসাপেক্ষে গ্রহণযোগ্য।
    - উদ্দেশ্য খাদ্য, জীবিকা বা জনস্বার্থ হতে হবে; ক্রীড়া-উদ্দেশ্যে অপ্রয়োজনীয় নির্যাতন নিষিদ্ধ।
2. **আল্লাহর নামে স্মরণ:**
    - শিকার করার সময় বা শিকারকে গ্রহণের সময় আল্লাহর নাম স্মরণ করা অপরিহার্য (সূরা আনআম ৬:১১৮-১২১)।
3. **দক্ষতা ও নৈতিকতা:**
    - শিকারকারীকে প্রাণীর প্রতি দয়া প্রদর্শন করতে হবে; অপ্রয়োজনীয় কষ্ট দেওয়া নিষিদ্ধ (সহিহ মুসলিম)।
4. **হজ/উমরা অবস্থায় নিষেধাজ্ঞা:**

- পবিত্র অবস্থায় শিকার সম্পূর্ণ নিষিদ্ধ (সূরা মায়েদা ৫:৯৫)।

---

# শিকারকৃত প্রাণীর শর্তসমূহ

1. **প্রজাতি বৈধ হতে হবে:**
   - শূকর বা স্পষ্টভাবে নিষিদ্ধ প্রাণী শিকার করলে তা হারাম।
2. **জীবিত অবস্থায় পাওয়া গেলে জবাই:**
   - শিকারকৃত প্রাণী জীবিত অবস্থায় পাওয়া গেলে শরীয়ত অনুযায়ী জবাই করতে হবে।
   - মৃত অবস্থায় পাওয়া গেলে বৈধতা নির্ভর করবে শিকারকারীর স্মরণ ও আঘাতের প্রকৃতির ওপর।
3. **রক্ত বের হওয়া:**
   - শরীর থেকে রক্ত বের হওয়া অপরিহার্য; কোরআনে রক্তকে হারাম বলা হয়েছে (সূরা মায়েদা ৫:৩)।
4. **প্রাণীর প্রতি দয়া:**
   - নবীর নির্দেশ অনুযায়ী প্রাণীকে অপ্রয়োজনীয় কষ্ট দেওয়া যাবে না।

---

# শিকার-সংক্রান্ত বিধান

- **প্রশিক্ষিত কুকুর বা অস্ত্র:**
  নবী বলেছেন—প্রশিক্ষিত কুকুর দিয়ে শিকার করলে এবং আল্লাহর নাম স্মরণ করলে তা বৈধ (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
- **সন্দেহজনক অবস্থা:**
  প্রাণী মৃত অবস্থায় পাওয়া গেলে এবং নিশ্চিত না হওয়া গেলে তা সন্দেহজনক; সুন্নাহ অনুযায়ী সন্দেহজনক থেকে দূরে থাকা উত্তম।
- **জনস্বার্থ:**
  ক্ষতিকর প্রাণী নিয়ন্ত্রণে শিকার বৈধ, তবে পরিবেশ সংরক্ষণ বিবেচনা করতে হবে।

---

# চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | শিকারকারীর শর্ত | শিকারকৃত প্রাণীর শর্ত | বিধান |
|---|---|---|---|
| **হানাফি** | মুসলিম বা আহলে কিতাব শর্তসাপেক্ষে বৈধ; নাম স্মরণ অপরিহার্য | বৈধ প্রজাতি; জীবিত হলে জবাই আবশ্যক | বাস্তবিক প্রমাণ ও জনস্বার্থে নমনীয় |
| **মালিকী** | জনস্বার্থ ও পরিবেশ বিবেচনা করে নমনীয় | সংরক্ষণ বিবেচ্য; বৈধ প্রজাতি | জনস্বার্থে নমনীয়তা; সন্দেহে এড়ানো উত্তম |
| **শাফিঈ** | টেক্সটভিত্তিক কঠোরতা; নাম স্মরণ অপরিহার্য | জীবিততা স্পষ্ট না হলে সন্দেহজনক | কঠোরভাবে টেক্সট অনুসরণ |

| ফিকহ্ স্কুল | শিকারকারীর শর্ত | শিকারকৃত প্রাণীর শর্ত | বিধান |
|---|---|---|---|
| **হানবালী** | সুন্নাহমুখী কড়া দৃষ্টিভঙ্গি | জীবিততা ও নাম স্মরণ অপরিহার্য | সন্দেহে গ্রহণযোগ্য নয়; সুন্নাহ অনুযায়ী কঠোরতা |

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **আইনি অনুমতি:** বাংলাদেশে বন্যপ্রাণী সংরক্ষণ আইন অনুযায়ী অনুমতি ছাড়া শিকার অপরাধ।
- **প্রস্তুতি:** প্রশিক্ষিত কুকুর বা উপযুক্ত অস্ত্র ব্যবহার করুন; প্রাণীকে অপ্রয়োজনীয় কষ্ট দেবেন না।
- **ধর্মীয় শর্ত:** শিকারকালে আল্লাহর নাম স্মরণ করুন; জীবিত অবস্থায় পাওয়া গেলে শরীয়ত অনুযায়ী জবাই করুন।
- **স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা:** শিকারকৃত মাংস পরীক্ষা ও সঠিক প্রক্রিয়াকরণ জরুরি।

---

## ঝুঁকি ও নৈতিক বিবেচনা

- **অতিরিক্ত শিকার:** প্রজাতি বিলুপ্তির কারণ হতে পারে; পরিবেশগত দায়িত্ব পালন জরুরি।
- **ধর্মীয় অনিশ্চয়তা:** সন্দেহজনক অবস্থায় খাদ্য গ্রহণ না করাই উত্তম; নবীর নির্দেশ অনুযায়ী সন্দেহ থেকে দূরে থাকা শ্রেয়।
- **সামাজিক আস্থা:** বৈধ শিকার সমাজে আস্থা ও ন্যায় বজায় রাখে।

---

## উপসংহার

শিকার ইসলামিক শরীয়তে বৈধ, তবে শিকারকারীর শর্ত, শিকারকৃত প্রাণীর শর্ত এবং শরীয়তসম্মত বিধান পূরণ করতে হবে। কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট নির্দেশনা রয়েছে এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল নীতি একই: **শিকার বৈধ, তবে শরীয়তের শর্ত পূরণ না হলে তা হারাম বা সন্দেহজনক হবে।**

---

---

"discuss the views of Fuqaha on halal and haram sea animals in detail?"

**সংক্ষেপ:** ফুকাহাদের মতে *সব মাদ্রাসায় মাছ বৈধ*, তবে অন্যান্য সামুদ্রিক প্রাণী যেমন চিংড়ি, কাঁকড়া, লবস্টার, শামুক ইত্যাদি নিয়ে মতভেদ আছে। **হানাফি মাদ্রাসা মাছ ছাড়া অন্য প্রাণীকে সাধারণত বৈধ মনে করে না**, **শাফিঈ ও হাম্বলী মাদ্রাসা সব সমুদ্রজীবীকে বৈধ বলে**, আর **মালিকী মাদ্রাসা অধিকাংশকে বৈধ মনে করে, তবে কিছু ব্যতিক্রম রেখেছে**।

---

## কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি

- **কোরআন:** সূরা মায়েদা (৫:৯৬) এ বলা হয়েছে—"সমুদ্রের শিকার ও তার খাদ্য তোমাদের জন্য বৈধ।" ফুকাহারা এই আয়াতকে প্রধান ভিত্তি হিসেবে গ্রহণ করেছেন।
- **সুন্নাহ:** হাদিসে এসেছে—"দুই ধরনের মৃত প্রাণী বৈধ করা হয়েছে: মাছ ও পঙ্গপাল।" (সহিহ ইবনে মাজাহ, সহিহ বুখারি)। এ থেকে মাছের বৈধতা সর্বসম্মতভাবে গৃহীত হয়েছে।
- নবী প্রশিক্ষিত কুকুর বা অস্ত্র দিয়ে শিকার করলে এবং আল্লাহর নাম স্মরণ করলে তা বৈধ বলেছেন (সহিহ মুসলিম)।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের বিস্তারিত দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | মাছ | অন্যান্য সামুদ্রিক প্রাণী (চিংড়ি, কাঁকড়া, শামুক, লবস্টার) | মূল যুক্তি |
|---|---|---|---|
| **হানাফি** | সব মাছ বৈধ | সাধারণত অগ্রহণযোগ্য; কেবল মাছকে বৈধ ধরে | আয়াতকে সীমিতভাবে ব্যাখ্যা করে; হাদিসে মাছের বিশেষ উল্লেখ |
| **মালিকী** | সব মাছ বৈধ | অধিকাংশ বৈধ; তবে কিছু ব্যতিক্রম যেমন eel | জনস্বার্থ ও বাস্তব ব্যবহার বিবেচনা করে নমনীয়তা |
| **শাফিঈ** | সব মাছ বৈধ | সব সমুদ্রজীবী বৈধ | আয়াতকে বিস্তৃতভাবে ব্যাখ্যা করে —“সমুদ্রের সব শিকার বৈধ” |
| **হানবালী** | সব মাছ বৈধ | সব সমুদ্রজীবী বৈধ | শাফিঈর নিকটস্থ ব্যাখ্যা; আয়াতের সাধারণ অর্থ গ্রহণ |

Sources:

---

## বিশদ ব্যাখ্যা

- **হানাফি:** তারা মনে করেন “সমুদ্রের খাদ্য” বলতে মূলত মাছ বোঝানো হয়েছে। তাই শেলফিশ, কাঁকড়া, লবস্টার ইত্যাদি বৈধ নয়। তবে কিছু হানাফি আলেম চিংড়িকে মাছের অন্তর্ভুক্ত করে বৈধ বলেছেন।
- **মালিকী:** তারা আয়াতকে বিস্তৃতভাবে গ্রহণ করেন, তবে eel এর মতো কিছু প্রাণীকে ব্যতিক্রম করেছেন।
- **শাফিঈ ও হাম্বলী:** তারা আয়াতকে সাধারণ অর্থে নেন—সমুদ্রের সব জীব বৈধ। ফলে চিংড়ি, কাঁকড়া, লবস্টার, শামুক সবই বৈধ।

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **স্থানীয় ফতোয়া অনুসরণ করুন:** বাংলাদেশে ইসলামিক ফাউন্ডেশন সাধারণত শাফিঈ ও হাম্বলী মতের কাছাকাছি অবস্থান নেয়, ফলে চিংড়ি, কাঁকড়া, লবস্টার বৈধ বলে ধরা হয়।
- **সন্দেহ হলে এড়িয়ে চলা শ্রেয়:** হানাফি অনুসারীরা সন্দেহজনক প্রাণী এড়িয়ে চলতে বলেন।
- **স্বাস্থ্য ও পরিবেশ:** সামুদ্রিক প্রাণী সংগ্রহে পরিবেশ ও স্বাস্থ্য ঝুঁকি বিবেচনা জরুরি।

---

## উপসংহার

**মাছ সর্বসম্মতভাবে বৈধ।** শেলফিশ ও অন্যান্য সামুদ্রিক প্রাণী নিয়ে মতভেদ আছে—হানাফি সীমিত, মালিকী আংশিক নমনীয়, শাফিঈ ও হাম্বলী বিস্তৃত অনুমোদন দেয়। কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি হলো সমুদ্রের শিকার বৈধ, তবে ব্যাখ্যা ভিন্ন হওয়ায় স্থানীয় ফতোয়া অনুসরণ করাই নিরাপদ।

---

---

"explain the ruling on foods made from pork?"

**সংক্ষেপ:** ইসলামিক শরীয়তে শূকর ও তার যে কোনো অংশ থেকে তৈরি খাদ্য সম্পূর্ণভাবে হারাম। কোরআন ও সুন্নাহতে শূকরকে স্পষ্টভাবে নিষিদ্ধ করা হয়েছে, এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে এ বিষয়ে সর্বসম্মত ঐক্য রয়েছে। শূকরজাত খাদ্য যেমন মাংস, চর্বি, রক্ত, জেলাটিন বা অন্য কোনো উপাদান—সবই হারাম।

---

## কোরআন ও সুন্নাহভিত্তিক মূল নীতি

- **কোরআন:**
    - সূরা বাকারা (২:১৭৩), সূরা মায়েদা (৫:৩), সূরা আনআম (৬:১৪৫) এবং সূরা নাহল (১৬:১১৫) এ শূকরকে স্পষ্টভাবে নিষিদ্ধ করা হয়েছে।
    - শূকরকে "অশুচি" বলা হয়েছে, এবং এর মাংস বা অংশ গ্রহণ সম্পূর্ণভাবে হারাম।
- **সুন্নাহ:**
    - নবী বারবার শূকরকে হারাম খাদ্যের তালিকায় উল্লেখ করেছেন।
    - হাদিসে এসেছে—হারাম খাদ্যে পুষ্ট শরীরের দোয়া কবুল হয় না।

**মূল শিক্ষা:** শূকর ও তার অংশ থেকে তৈরি খাদ্য কোনো অবস্থায় বৈধ নয়।

---

## শূকর থেকে তৈরি বিভিন্ন খাদ্যের শরীয়তগত রায়

1. **শূকর মাংস:** সরাসরি হারাম; কোনো শর্তে গ্রহণযোগ্য নয়।
2. **শূকর চর্বি (লার্ড):** রান্না বা খাদ্যে ব্যবহার করলে হারাম; মিশ্রিত খাদ্যও হারাম হবে।
3. **শূকর জেলাটিন:** অধিকাংশ আলেমের মতে হারাম; কিছু আধুনিক আলোচনায় বলা হয়েছে—যদি জেলাটিন রাসায়নিকভাবে সম্পূর্ণ পরিবর্তিত হয় (ইস্তিহালা), তবে ভিন্ন মত থাকতে পারে, তবে মূলধারার ফিকহে তা গ্রহণযোগ্য নয়।
4. **শূকর রক্ত:** কোরআনে রক্তকে হারাম বলা হয়েছে; শূকর রক্ত বা রক্তমিশ্রিত খাদ্য গ্রহণ নিষিদ্ধ।
5. **শূকরজাত এনজাইম বা উপাদান:** খাদ্যপ্রস্তুতিতে ব্যবহৃত হলেও হারাম।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | শূকরজাত খাদ্য সম্পর্কে অবস্থান |
|---|---|
| **হানাফি** | শূকর ও তার সব অংশ স্পষ্টভাবে হারাম; কোনো খাদ্য গ্রহণযোগ্য নয়। |
| **মালিকী** | শূকর হারাম; জনস্বার্থ বা প্রযুক্তিগত আলোচনায় কিছু ব্যাখ্যা থাকলেও মূলত হারাম। |
| **শাফিঈ** | কঠোরভাবে হারাম; শূকরজাত কোনো খাদ্য বা উপাদান গ্রহণযোগ্য নয়। |
| **হানবালী** | শাফিঈর নিকটস্থ; শূকর ও তার অংশ সম্পূর্ণ হারাম হিসেবে গণ্য। |

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **প্যাকেজ লেবেল যাচাই করুন:** খাদ্যে "হালাল সার্টিফাইড" লেবেল না থাকলে উপাদান তালিকা খতিয়ে দেখুন। জেলাটিন, লার্ড, ট্রাইগ্লিসারাইড ইত্যাদি শব্দ থাকলে সতর্ক হোন।
- **রেস্টুরেন্ট ও ফুড-সাপ্লায়ার যাচাই করুন:** মাংস বা প্রক্রিয়াজাত খাদ্য কেনার আগে সরবরাহকারীর হালাল সার্টিফিকেট দেখুন।
- **সন্দেহ হলে এড়িয়ে চলুন:** নবীর নির্দেশ অনুযায়ী সন্দেহজনক খাদ্য থেকে দূরে থাকা ধর্ম ও সম্মান রক্ষা করে।

---

## উপসংহার

**শূকর ও তার যে কোনো অংশ থেকে তৈরি খাদ্য ইসলামিক শরীয়তে সম্পূর্ণভাবে হারাম।** কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট নিষেধাজ্ঞা রয়েছে এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে এ বিষয়ে সর্বসম্মত ঐক্য আছে। আধুনিক খাদ্যপ্রস্তুতিতে উপাদান জটিল হলে স্থানীয় হালাল কর্তৃপক্ষের ফতোয়া বা সার্টিফিকেট অনুসরণ করাই নিরাপদ।

"discuss the fatwas of Ulamas on sodium cyclamate?"

**সংক্ষেপ:** সোডিয়াম সাইক্লামেট (E952) নিয়ে আলেমদের মধ্যে সরাসরি এককথা ফতোয়া নেই। তবে বিভিন্ন আন্তর্জাতিক ও স্থানীয় ফতোয়া সংস্থা, উলামা ও গবেষণা প্রতিষ্ঠান এ বিষয়ে মতামত দিয়েছেন। মূলত তারা কোরআন ও সুন্নাহর নীতির আলোকে—**ক্ষতি থেকে বিরত থাকা, সন্দেহজনক খাদ্য এড়ানো, এবং জনস্বার্থ বিবেচনা করা**—এই তিনটি নীতি প্রয়োগ করেছেন।

---

## ১. কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি

- **কোরআন:** বৈধ ও পবিত্র খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ (সূরা বাকারা ২:১৭২), এবং মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর ও আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ (সূরা মায়েদা ৫:৩)।
- **সুন্নাহ:** নবী বলেছেন—"হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট, আর সন্দেহজনক থেকে দূরে থাকা উত্তম" (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
- **মূল শিক্ষা:** খাদ্য যদি ক্ষতিকর বা সন্দেহজনক হয়, তবে তা এড়ানো উচিত।

---

## ২. বিভিন্ন আলেম ও প্রতিষ্ঠানের ফতোয়া

- **দারুল ইফতা আল-আজহার (মিশর):** আল-আজহারের ফতোয়া বোর্ড বলেছে—যদি কোনো খাদ্য উপাদান বৈজ্ঞানিকভাবে ক্ষতিকর প্রমাণিত হয়, তবে তা গ্রহণ করা বৈধ নয়। সোডিয়াম সাইক্লামেট কিছু দেশে নিষিদ্ধ হওয়ায় তারা সতর্কতা অবলম্বন করতে বলেন।

- **মাজলিস উলামা ইন্দোনেশিয়া (MUI):** ইন্দোনেশিয়ার সর্ববৃহৎ হালাল কর্তৃপক্ষ MUI সোডিয়াম সাইক্লামেটকে সাধারণত হালাল তালিকায় রেখেছে, তবে স্বাস্থ্যঝুঁকি থাকলে তা এড়ানোর পরামর্শ দিয়েছে। তাদের হালাল সার্টিফিকেশন বোর্ডে এ বিষয়ে বিশেষ নোট রয়েছে।

- **ইসলামিক ফিকহ একাডেমি (OIC):** ওআইসি-এর ফিকহ একাডেমি সাধারণ নীতি দিয়েছে—যে কোনো খাদ্য উপাদান যদি ক্ষতিকর হয় বা বৈজ্ঞানিকভাবে সন্দেহজনক হয়, তবে তা গ্রহণযোগ্য নয়। সোডিয়াম সাইক্লামেটের ক্ষেত্রে তারা স্থানীয় কর্তৃপক্ষের সিদ্ধান্ত অনুসরণ করতে বলেন।

- **ইসলামিক ফাউন্ডেশন বাংলাদেশ:** তারা সাধারণত BSTI ও স্বাস্থ্য মন্ত্রণালয়ের সিদ্ধান্ত অনুসরণ করে। যদি কোনো উপাদান রাষ্ট্র নিষিদ্ধ করে, তবে তা হারাম গণ্য হয়। সোডিয়াম সাইক্লামেটের ক্ষেত্রে তারা "সন্দেহজনক" ক্যাটাগরিতে রেখেছে।

- **দারুল উলুম দেওবন্দ (ভারত):** দেওবন্দের আলেমরা বলেন—যদি কোনো উপাদান শূকর বা অ্যালকোহলজাত না হয়, তবে সরাসরি হারাম নয়; তবে স্বাস্থ্যঝুঁকি থাকলে তা এড়ানো উচিত। তারা "সন্দেহজনক খাদ্য থেকে দূরে থাকা" হাদিসকে ভিত্তি হিসেবে নিয়েছেন।

---

## ৩. চারটি ফিকহ্ স্কুলের নীতিগত প্রয়োগ

| ফিকহ্ স্কুল | নীতি | সোডিয়াম সাইক্লামেটের ক্ষেত্রে প্রয়োগ |
|---|---|---|
| **হানাফি** | ক্ষতি থেকে বিরত থাকা; সন্দেহে এড়ানো উত্তম | স্বাস্থ্যঝুঁকি থাকলে এড়ানো; সরাসরি হারাম নয় |
| **মালিকী** | জনস্বার্থ ও নিরাপত্তা গুরুত্ব | রাষ্ট্র নিষিদ্ধ করলে গ্রহণযোগ্য নয় |

| ফিকহ্ স্কুল | নীতি | সোডিয়াম সাইক্লামেটের ক্ষেত্রে প্রয়োগ |
|---|---|---|
| **শাফিঈ** | টেক্সট ও নীতির সমন্বয় | বৈজ্ঞানিক প্রমাণ থাকলে সিদ্ধান্ত পরিবর্তনযোগ্য |
| **হানবালী** | সুন্নাহমুখী সতর্কতা | সন্দেহজনক হলে গ্রহণযোগ্য নয়; নিরাপদ বিকল্প বেছে নেওয়া উচিত |

---

## ৪. বাস্তবিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **BSTI ও স্বাস্থ্য মন্ত্রণালয়ের অবস্থান যাচাই করুন।**
- **ইসলামিক ফাউন্ডেশন বা স্থানীয় দারুল ইফতা-তে লিখিত ফতোয়া খুঁজুন।**
- **পণ্যের লেবেলে হালাল সার্টিফিকেট থাকলে উপাদান তালিকা দেখুন।**
- **চিকিৎসক বা খাদ্যবিজ্ঞানীর সঙ্গে পরামর্শ করুন।**
- **সন্দেহ হলে এড়িয়ে চলুন।**

---

## উপসংহার

সোডিয়াম সাইক্লামেটকে অধিকাংশ আলেম সরাসরি হারাম বলেননি, তবে স্বাস্থ্যঝুঁকি ও সন্দেহজনক অবস্থার কারণে সতর্কতা অবলম্বন করার পরামর্শ দিয়েছেন। আল-আজহার, MUI, ইসলামিক ফিকহ একাডেমি, দেওবন্দ এবং ইসলামিক ফাউন্ডেশন বাংলাদেশ—সব প্রতিষ্ঠানই মূলত একই নীতি অনুসরণ করেছে: **ক্ষতি থেকে বিরত থাকা, সন্দেহজনক খাদ্য এড়ানো, এবং জনস্বার্থ বিবেচনা করা।**

---

---

"explain the ruling on processed and imported meats?"

**সংক্ষেপ:** প্রক্রিয়াজাত ও আমদানি করা মাংস ইসলামিক শরীয়তে **শর্তসাপেক্ষে বৈধ**। মূল শর্তগুলো হলো—প্রাণীকে শরীয়ত অনুযায়ী জবাই করা হয়েছে, প্রক্রিয়াজাতকরণে কোনো হারাম উপাদান নেই, এবং বিশ্বস্ত হালাল সার্টিফিকেশন বা নির্ভরযোগ্য তথ্য রয়েছে। কোরআন ও সুন্নাহতে বৈধ খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ এবং সন্দেহজনক খাদ্য এড়ানোর শিক্ষা রয়েছে। চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল নীতি একই: **জবাই ও উপাদান বৈধতা নিশ্চিত না হলে খাদ্য গ্রহণযোগ্য নয়।**

---

## কোরআন ও সুন্নাহর ভিত্তি

- **কোরআন:**
  - বৈধ ও পবিত্র খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ (সূরা বাকারা ২:১৬৮, ২:১৭২)।
  - মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর এবং আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ (সূরা মায়েদা ৫:৩)।
- **সুন্নাহ:**
  - নবী বলেছেন—"হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট, আর সন্দেহজনক থেকে দূরে থাকা উত্তম" (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)।
  - প্রাণীকে জীবিত অবস্থায় জবাই করা এবং আল্লাহর নামে স্মরণ করা অপরিহার্য।

---

## প্রক্রিয়াজাত মাংসের শর্তসমূহ

1. **জবাই পদ্ধতি:** প্রাণীকে শরীয়ত অনুযায়ী জবাই করা হয়েছে কি না তা নিশ্চিত করতে হবে।
2. **উপাদান ও সংযোজক:** জেলাটিন, লার্ড, অ্যালকোহল-ভিত্তিক উপাদান থাকলে তা হারাম হবে।

3. **ক্রস-কনটামিনেশন:** হালাল মাংস নন-হালাল উপাদানের সাথে মিশে গেলে তা গ্রহণযোগ্য নয়।
4. **হালাল সার্টিফিকেশন:** বিশ্বস্ত কর্তৃপক্ষের সার্টিফিকেট থাকা জরুরি।

---

## আমদানি করা মাংসের বাস্তবিক পরিস্থিতি

- **যদি নিশ্চিতভাবে জানা যায় যে বিদেশে ইসলামী পদ্ধতিতে জবাই করা হয়েছে,** তবে তা বৈধ।
- **যদি বিশ্বস্ত হালাল সার্টিফিকেট থাকে,** তবে গ্রহণযোগ্য।
- **যদি জবাই নিশ্চিত না হয় বা সার্টিফিকেট সন্দেহজনক হয়,** তবে তা গ্রহণ করা থেকে বিরত থাকা শ্রেয়।
- **পরিবহন ও সংরক্ষণ:** আমদানির সময় নন-হালাল মাংসের সাথে মিশে গেলে তা হারাম হবে।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের দৃষ্টিভঙ্গি

| ফিকহ্ স্কুল | অবস্থান |
|---|---|
| **হানাফি** | হালাল প্রমাণ না থাকলে সন্দেহজনক; নন-মুসলিম হ্যান্ডলিং মাংসকে হারাম করে না, তবে জবাই বৈধ হতে হবে। |
| **মালিকী** | জনস্বার্থ ও বাস্তবতা বিবেচনা করে নমনীয়; তবে নিরাপত্তা ও স্বাস্থ্য ঝুঁকি থাকলে নিষিদ্ধ। |
| **শাফিঈ** | টেক্সটভিত্তিক কঠোরতা; জবাই ও উপাদান স্পষ্ট না হলে গ্রহণযোগ্য নয়। |
| **হানবালী** | সুন্নাহমুখী কঠোরতা; সন্দেহজনক খাদ্য এড়ানো অপরিহার্য। |

---

## তুলনামূলক টেবিল

| মানদণ্ড | প্রক্রিয়াজাত মাংস | আমদানি করা মাংস |
|---|---|---|
| **জবাই প্রমাণ** | সার্টিফিকেট বা লেবেল প্রয়োজন | উৎপত্তি দেশ ও সার্টিফিকেট যাচাই জরুরি |
| **উপাদান** | লেবেল যাচাই; জেলাটিন/লার্ড সতর্কতা | আমদানিকৃত পণ্যে স্থানীয় নিষেধ থাকতে পারে |
| **হ্যান্ডলিং** | নন-মুসলিম হ্যান্ডলিংই হারাম নয় যদি উপাদান বৈধ থাকে | আমদানির সময় ক্রস-কনটামিনেশন ঝুঁকি বেশি |
| **স্থানীয় নিয়ম** | BSTI/হালাল কর্তৃপক্ষ নির্দেশ মেনে চলুন | আমদানিকারক দেশের বিধি ও স্থানীয় ফতোয়া বিবেচ্য |

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **BSTI ও ইসলামিক ফাউন্ডেশনের হালাল সার্টিফিকেট যাচাই করুন।**
- **প্যাকেজ লেবেল পড়ুন:** উপাদান তালিকা খতিয়ে দেখুন।
- **সন্দেহ হলে এড়িয়ে চলুন:** নবীর নির্দেশ অনুযায়ী সন্দেহজনক খাদ্য থেকে দূরে থাকা শ্রেয়।
- **স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা:** আমদানিকৃত পণ্যে দেশীয় নিষেধ থাকলে তা গ্রহণযোগ্য নয়।
- **বাজারে সচেতনতা:** ভোক্তাদের জন্য হালাল লোগো ও সার্টিফিকেট প্রদর্শন বাধ্যতামূলক হওয়া উচিত।

---

## উপসংহার

প্রক্রিয়াজাত ও আমদানি করা মাংস শরীয়তে বৈধ হতে পারে, তবে শর্ত হলো—**জবাই শরীয়ত অনুযায়ী হতে হবে, উপাদান বৈধ হতে হবে, এবং বিশ্বস্ত হালাল সার্টিফিকেশন থাকতে হবে।** চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল নীতি একই: **সন্দেহজনক খাদ্য এড়ানো এবং বৈধতা নিশ্চিত করা।**

---

"Summarize the principles of Shariah regarding Non-animal food in the light of the Quran and Sunnah?"

### সংক্ষিপ্ত সারাংশ

শরীয়তের নীতিতে অপ্রাণীভিত্তিক খাদ্য (শস্য, ফল, সবজি, পানীয়, প্রক্রিয়াজাত উপাদান ইত্যাদি) **বৈধ, পবিত্র ও ক্ষতিহীন হওয়া আবশ্যক**। মূল মানদণ্ড হলো—**উৎস ও উপাদানের বৈধতা, পরিচ্ছন্নতা ও পবিত্রতা, ক্ষতি-নিরসন, এবং সন্দেহজনক খাদ্য থেকে বিরত থাকা**। কোরআন ও সুন্নাহতে এ বিষয়ে স্পষ্ট নির্দেশনা রয়েছে এবং চারটি ফিকহ্ স্কুল এই নীতিগুলোকে বিভিন্ন মাত্রায় প্রয়োগ করে।

---

## কোরআনভিত্তিক মূল আয়াতসমূহ (বাংলা অনুবাদসহ)

**১. বৈধ ও পবিত্র খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ**
“হে মানুষগণ, পৃথিবীতে যা কিছু বৈধ ও পবিত্র আছে, তা খাও এবং শয়তানের পদাঙ্ক অনুসরণ করো না; নিশ্চয়ই সে তোমাদের প্রকাশ্য শত্রু।” (সূরা বাকারা ২:১৬৮)

**২. আল্লাহর নামে স্মরণ করে খাদ্য গ্রহণ**
“হে মুমিনগণ, আমি তোমাদের জন্য যে পবিত্র খাদ্য দিয়েছি, তা খাও এবং আল্লাহর প্রতি কৃতজ্ঞতা প্রকাশ করো, যদি তোমরা তাঁরই উপাসক হও।” (সূরা বাকারা ২:১৭২)

**৩. নিষিদ্ধ খাদ্যের তালিকা**
“তোমাদের জন্য নিষিদ্ধ করা হয়েছে মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকরের মাংস এবং যা আল্লাহ ছাড়া অন্য কারো নামে উৎসর্গ করা হয়েছে।” (সূরা মায়েদা ৫:৩)

**৪. জরুরি অবস্থায় ব্যতিক্রম**
“কিন্তু যে বাধ্য হয়, না চাহিয়া এবং সীমা অতিক্রম না করে, তার জন্য কোনো পাপ নেই; নিশ্চয়ই আল্লাহ ক্ষমাশীল, দয়ালু।” (সূরা নাহল ১৬:১১৫)

---

## সুন্নাহ থেকে প্রাসঙ্গিক হাদিস

- **সন্দেহ থেকে বিরত থাকা:** নবী বলেছেন—“হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট; আর তাদের মধ্যে কিছু সন্দেহজনক বিষয় আছে। যে সন্দেহজনক থেকে বিরত থাকে, সে তার ধর্ম ও সম্মান রক্ষা করে।” (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)
- **পবিত্রতা ও পরিচ্ছন্নতা:** নবী খাদ্য ও পানীয়ে পরিচ্ছন্নতা বজায় রাখার নির্দেশ দিয়েছেন এবং অশুচি বা ক্ষতিকর বস্তু গ্রহণ নিষিদ্ধ করেছেন।

---

## শরীয়তের মূল নীতিসমূহ

### ১. উৎস ও উপাদানের বৈধতা

- খাদ্য উৎপাদনে হারাম উপাদান (শূকরজাত, অ্যালকোহল-ভিত্তিক রাসায়নিক, নোংরা বা অশুচি উপাদান) ব্যবহার হলে তা গ্রহণযোগ্য নয়।

- **ইস্তিহালা (রূপান্তর):** কোনো উপাদান সম্পূর্ণরূপে রূপান্তরিত হয়ে নতুন বৈশিষ্ট্য পেলে কিছু আলেম তা বৈধ মনে করেন, অন্যরা মূল উৎসের অশুদ্ধতা বজায় থাকে বলে বিরোধী।

### ২. পরিচ্ছন্নতা ও পবিত্রতা

- খাদ্যকে শারীরিক ও ধর্মীয়ভাবে পরিচ্ছন্ন রাখতে হবে।
- নোংরা, বিষাক্ত বা অশুচি উপাদান গ্রহণ শরীয়তে নিষিদ্ধ।

### ৩. ক্ষতি-নিয়ম (দরার ও মসালাহা)

- শরীয়তের মূল নীতি হলো "ক্ষতি দূর করা।"
- কোনো খাদ্য মানবস্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর হলে তা গ্রহণ করা বৈধ নয়।
- জনস্বার্থ ও নিরাপত্তা বিবেচনা করে খাদ্যবিধি নির্ধারণ করা হয়।

### ৪. সন্দেহজনক খাদ্য থেকে বিরত থাকা

- উৎপাদন প্রক্রিয়া বা উপাদান স্পষ্ট না হলে তা এড়ানোই উত্তম।
- নবীর নির্দেশ অনুযায়ী সন্দেহজনক খাদ্য থেকে দূরে থাকা ধর্ম ও সম্মান রক্ষা করে।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের সারমর্ম

| ফিকহ্ স্কুল | নীতি | অপ্রাণীভিত্তিক খাদ্যে প্রয়োগ |
|---|---|---|
| **হানাফি** | উৎস ও উপাদান যাচাই অপরিহার্য | সন্দেহজনক বা ক্ষতিকর হলে এড়ানো; ইস্তিহালায় কিছু নমনীয়তা |
| **মালিকী** | জনস্বার্থ ও বাস্তবতা গুরুত্ব | ক্ষতি-নিয়ন্ত্রণ ও জনস্বার্থে নমনীয়তা |
| **শাফিঈ** | টেক্সটভিত্তিক কঠোরতা | উৎস স্পষ্ট না হলে গ্রহণযোগ্য নয় |
| **হানবালী** | সুন্নাহমুখী কঠোরতা | সন্দেহজনক বা ক্ষতিকর খাদ্য থেকে কঠোরভাবে বিরত থাকা |

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা (বাংলাদেশ প্রেক্ষাপট)

- **লেবেল ও উপাদান যাচাই করুন:** প্যাকেজে উপাদান তালিকা, E-নাম্বার, উৎপাদন প্রক্রিয়া ও হালাল সার্টিফিকেট দেখুন।
- **স্থানীয় ফতোয়া অনুসরণ করুন:** ইসলামিক ফাউন্ডেশন বা স্বীকৃত হালাল বোর্ডের নির্দেশনা মেনে চলা নিরাপদ।
- **সন্দেহ হলে এড়িয়ে চলুন:** নবীর নির্দেশ অনুযায়ী সন্দেহজনক খাদ্য থেকে দূরে থাকা শ্রেয়।
- **স্বাস্থ্যগত তথ্য বিবেচনা করুন:** বৈজ্ঞানিকভাবে ক্ষতিকর প্রমাণিত উপাদান গ্রহণ থেকে বিরত থাকুন।

---

## উপসংহার

অপ্রাণীভিত্তিক খাদ্য সম্পর্কে শরীয়তের নীতি হলো—**বৈধতা, পবিত্রতা, ক্ষতি-নিরসন ও সন্দেহ থেকে বিরত থাকা**। কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট নির্দেশনা রয়েছে এবং চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল উদ্দেশ্য একই: মানুষের শরীর ও সমাজকে নিরাপদ, পবিত্র ও নৈতিকভাবে সুষম খাদ্য নিশ্চিত করা।

---

"Explain in detail the reasons for the prohibition of plant foods with evidences?"

## সংক্ষিপ্ত সারাংশ

শরীয়তে উদ্ভিদজাত খাদ্য সাধারণত বৈধ, তবে কিছু উদ্ভিদ বা তাদের প্রক্রিয়াজাত রূপ **হারাম বা সীমাবদ্ধ** করা হয়েছে। এর প্রধান কারণ হলো—**নেশা সৃষ্টি, স্বাস্থ্যগত ক্ষতি, অশুচি বা অপবিত্রতা, আল্লাহ ছাড়া অন্যের নামে উৎসর্গ, এবং সামাজিক-নৈতিক ক্ষতি**। কোরআন ও সুন্নাহতে এসব নিষেধের স্পষ্ট প্রমাণ রয়েছে। চারটি ফিকহ্ স্কুল এই নীতিগুলোকে একই উদ্দেশ্যে—মানুষের কল্যাণ ও ক্ষতি প্রতিরোধ—অনুযায়ী ব্যাখ্যা করে, যদিও প্রয়োগে সূক্ষ্ম পার্থক্য দেখা যায়।

---

# কোরআনভিত্তিক প্রমাণ (বাংলা অনুবাদে পূর্ণ আয়াতসমূহ)

**১. মদ ও জুয়া সম্পর্কে সতর্কতা**
“তারা তোমাকে মদ ও জুয়া সম্পর্কে জিজ্ঞেস করে। বলো, ‘এদের মধ্যে মানুষের জন্য বড় পাপ আছে এবং কিছু উপকারও আছে; কিন্তু তাদের পাপ তাদের উপকারের চেয়ে বড়।’” (সূরা বাকারা ২:২১৯)

**২. মদ ও জুয়া সম্পূর্ণভাবে ত্যাগের নির্দেশ**
“হে যারা ঈমান এনেছ, নিশ্চয়ই মদ, জুয়া, মূর্তি আর ভাগ্য নির্ণয়ের তীর সবই শয়তানের কাজের মলিনতা; তাই এগুলো থেকে দূরে থাকো যাতে তোমরা সফল হও।” (সূরা মায়েদা ৫:৯০)

**৩. নিষিদ্ধ খাদ্যের তালিকা ও জরুরি ব্যতিক্রম**
“বল, আমি যা কিছু আমার প্রতি অবতীর্ণ হয়েছে তাতে কোনো খাদ্যকে হারাম পাই না, তবে মৃতপ্রাণী, প্রবাহিত রক্ত, শূকরের মাংস—এগুলো অবশ্যই অপবিত্র; আর যা আল্লাহ ছাড়া অন্যের নামে উৎসর্গ করা হয়েছে। তবে যে বাধ্য হয়, সে পাপী নয় যদি সে ইচ্ছাকৃত না করে এবং সীমা অতিক্রম না করে।” (সূরা আনআম ৬:১৪৫)

**৪. বৈধ ও পবিত্র খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ**
“হে মানুষ, পৃথিবীতে যা কিছু বৈধ ও পবিত্র আছে, তা খাও এবং শয়তানের পদাঙ্ক অনুসরণ করো না; নিশ্চয়ই সে তোমাদের প্রকাশ্য শত্রু।” (সূরা বাকারা ২:১৬৮)

---

# সুন্নাহভিত্তিক প্রমাণ

- **মাদকজাতীয় বস্তু:** নবী বলেছেন—“যা বেশি পরিমাণে নেশা দেয়, তার অল্প পরিমাণও হারাম।” (সহিহ আবু দাউদ, সহিহ তিরমিজি)
- **সন্দেহজনক খাদ্য:** নবী বলেছেন—“হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট; আর তাদের মধ্যে কিছু সন্দেহজনক বিষয় আছে। যে সন্দেহজনক থেকে বিরত থাকে, সে তার ধর্ম ও সম্মান রক্ষা করে।” (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)
- **ক্ষতি প্রতিরোধ:** নবী বলেছেন—“কোনো ক্ষতি করা যাবে না এবং ক্ষতি প্রত্যাবর্তনও করা যাবে না।” (সুনান ইবনে মাজাহ)

---

# উদ্ভিদজাত খাদ্য নিষিদ্ধ হওয়ার কারণসমূহ

1. **নেশাজাতীয় প্রভাব**
    - আঙ্গুর বা খেজুর থেকে তৈরি মদ, ক্যানাবিস, আফিম ইত্যাদি উদ্ভিদ নেশা সৃষ্টি করে। কোরআন ও হাদিসে নেশাজাতীয় সবকিছু হারাম।
2. **স্বাস্থ্যগত ক্ষতি**

- বিষাক্ত মাশরুম, বিষাক্ত শাকসবজি বা রাসায়নিক-দূষিত উদ্ভিদ মানবস্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর। শরীয়তের নীতি হলো ক্ষতি দূর করা।

3. **অশুচি বা অপবিত্রতা**
   - কোনো উদ্ভিদ যদি অশুচি উপাদান দিয়ে প্রক্রিয়াজাত হয় (যেমন অ্যালকোহল-এক্সট্র্যাক্ট), তবে তা হারাম।
4. **উৎসর্গ বা মূর্তিপূজা**
   - কোনো ফল বা উদ্ভিদ আল্লাহ ছাড়া অন্যের নামে উৎসর্গ করা হলে তা গ্রহণ হারাম।
5. **সামাজিক ও নৈতিক ক্ষতি**
   - কিছু উদ্ভিদ ব্যবহার সমাজে অপরাধ, অস্থিরতা বা পারিবারিক ধ্বংস ডেকে আনে। শরীয়ত এসবকে নিষিদ্ধ করে।

---

# চারটি ফিকহ্ স্কুলের সারমর্ম

| বিষয় | হানাফি | মালিকী | শাফিঈ | হানবালী |
|---|---|---|---|---|
| **নেশাজাত উদ্ভিদ** | নেশা হলে হারাম; খামর সংজ্ঞায় কিছু পার্থক্য | নেশা ও জনস্বার্থ বিবেচনা করে হারাম | নেশাজাতীয় সবকিছু হারাম | নেশাজাতীয় সবকিছু হারাম |
| **বিষাক্ত উদ্ভিদ** | ক্ষতি প্রমাণিত হলে হারাম | জনস্বার্থে দ্রুত নিষেধাজ্ঞা | বৈজ্ঞানিক প্রমাণ গুরুত্ব | ক্ষতি থাকলে কঠোরভাবে বারণ |
| **উৎসর্গকৃত উদ্ভিদ** | উৎসর্গ হলে হারাম | উৎসর্গ নিষিদ্ধ | উৎসর্গ স্পষ্ট হলে হারাম | উৎসর্গ স্পষ্ট হলে হারাম |
| **ইস্তিহালা (রূপান্তর)** | রূপান্তর হলে কিছু ক্ষেত্রে অনুমতি | প্রকৃত পরিবর্তন হলে বৈধ হতে পারে | সতর্ক; মূল উৎস বিবেচ্য | সতর্ক; সুন্নাহমুখী দৃষ্টিভঙ্গি |

---

# উদাহরণসহ ব্যাখ্যা

- **আঙ্গুর থেকে তৈরি মদ:** কোরআনে মদ নিষিদ্ধ, তাই আঙ্গুর-ভিত্তিক মদ হারাম।
- **ক্যানাবিস বা আফিম:** নেশা সৃষ্টি করে, তাই হারাম।
- **বিষাক্ত মাশরুম:** বৈজ্ঞানিকভাবে ক্ষতিকর প্রমাণিত হলে হারাম।
- **উৎসর্গকৃত ফল:** অন্যের নামে উৎসর্গ হলে হারাম।
- **অ্যালকোহল-এক্সট্র্যাক্টযুক্ত উদ্ভিদ পণ্য:** যদি অ্যালকোহলীয় বৈশিষ্ট্য বজায় থাকে, তবে হারাম; সম্পূর্ণ রূপান্তর হলে আলেমদের মধ্যে মতভেদ আছে।

---

# জরুরি ব্যতিক্রম

- **জরুরি অবস্থা:** জীবন রক্ষার জন্য বাধ্য হলে সীমা অতিক্রম না করে গ্রহণ করা যেতে পারে (সূরা নাহল ১৬:১১৫)।
- **ইস্তিহালা নীতি:** কোনো হারাম উপাদান সম্পূর্ণরূপে রূপান্তরিত হলে কিছু আলেম বৈধ মনে করেন, অন্যরা সতর্কতা অবলম্বন করেন।

---

# উপসংহার

উদ্ভিদজাত খাদ্য সাধারণত বৈধ, তবে শরীয়ত নিষিদ্ধ করেছে যখন তা **নেশাজাতীয়, ক্ষতিকর, অশুচি, উৎসর্গকৃত বা সামাজিক ক্ষতির কারণ** হয়। কোরআন ও সুন্নাহতে এর স্পষ্ট প্রমাণ রয়েছে। চারটি ফিকহ্ স্কুল একই মূল নীতি অনুসরণ করে—মানুষের কল্যাণ ও ক্ষতি প্রতিরোধ—যদিও ইস্তিহালা বা প্রযুক্তিগত ব্যাখ্যায় পার্থক্য দেখা যায়।

---

"Mention the list of forbidden animal foods?"

## সংক্ষিপ্ত সারাংশ

শরীয়তে প্রাণীভিত্তিক খাদ্যের নিষেধাজ্ঞা মূলত কোরআন ও সুন্নাহ থেকে নির্ধারিত। প্রধানভাবে **মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর এবং আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত প্রাণী** স্পষ্টভাবে হারাম। হাদিসে আরও কিছু প্রাণী যেমন শিকারি জন্তু, নখওয়ালা শিকারি পাখি, গৃহপালিত গাধা ইত্যাদি নিষিদ্ধ করা হয়েছে। চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল উদ্দেশ্য একই—মানুষকে অপবিত্র, ক্ষতিকর ও নৈতিকভাবে অনুপযুক্ত খাদ্য থেকে বিরত রাখা।

---

# কোরআনের পূর্ণ আয়াতসমূহ (বাংলা অনুবাদ)

**১. মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর ও উৎসর্গকৃত খাদ্য নিষিদ্ধ**
“তোমাদের জন্য নিষিদ্ধ করা হয়েছে মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকরের মাংস এবং যা আল্লাহ ছাড়া অন্য কারো নামে উৎসর্গ করা হয়েছে।” (সূরা মায়েদা ৫:৩)

**২. জরুরি অবস্থায় ব্যতিক্রম**
“কিন্তু যে বাধ্য হয়, না চাহিয়া এবং সীমা অতিক্রম না করে, তার জন্য কোনো পাপ নেই; নিশ্চয়ই আল্লাহ ক্ষমাশীল, দয়ালু।” (সূরা নাহল ১৬:১১৫)

**৩. বৈধ ও পবিত্র খাদ্য গ্রহণের নির্দেশ**
“হে মানুষগণ, পৃথিবীতে যা কিছু বৈধ ও পবিত্র আছে, তা খাও এবং শয়তানের পদাঙ্ক অনুসরণ করো না; নিশ্চয়ই সে তোমাদের প্রকাশ্য শত্রু।” (সূরা বাকারা ২:১৬৮)

---

# সুন্নাহভিত্তিক প্রমাণ

- নবী বলেছেন: **“হালাল স্পষ্ট, হারাম স্পষ্ট; তাদের মধ্যে কিছু সন্দেহজনক বিষয় আছে। যে সন্দেহজনক থেকে বিরত থাকে, সে তার ধর্ম ও সম্মান রক্ষা করে।”** (সহিহ বুখারি, সহিহ মুসলিম)
- নবী গৃহপালিত গাধার মাংস নিষিদ্ধ করেছেন। (সহিহ বুখারি)
- নবী শিকারি জন্তু ও নখওয়ালা শিকারি পাখি খাওয়া নিষিদ্ধ করেছেন। (সহিহ মুসলিম)
- নবী বলেছেন: “যে প্রাণীকে ধারালো দাঁত বা নখ দিয়ে হত্যা করা হয়, তা খাওয়া যাবে না।” (সহিহ মুসলিম)

---

# নিষিদ্ধ প্রাণীভিত্তিক খাদ্যের বিস্তৃত তালিকা

1. **মৃতপ্রাণী** — শরীয়ত অনুযায়ী জবাই না করা বা স্বাভাবিকভাবে মারা যাওয়া প্রাণী।
2. **রক্ত** — প্রাণীর রক্ত সরাসরি গ্রহণ করা।
3. **শূকরের মাংস ও শূকরজাত উপাদান** — কোরআনে স্পষ্টভাবে নিষিদ্ধ।
4. **আল্লাহ ছাড়া অন্য নামে উৎসর্গকৃত প্রাণী** — অন্য দেবতার নামে উৎসর্গকৃত প্রাণী।
5. **শিকারি জন্তু** — সিংহ, বাঘ, নেকড়ে, চিতা ইত্যাদি।
6. **নখওয়ালা শিকারি পাখি** — ঈগল, বাজ, শকুন ইত্যাদি।
7. **গৃহপালিত গাধা** — হাদিসে স্পষ্টভাবে নিষিদ্ধ।

8. **কুকুর ও বিড়াল খাদ্য হিসেবে** — কুকুরের মাংস হারাম; বিড়াল খাদ্য হিসেবে গ্রহণযোগ্য নয়।
9. **অপবিত্র বা বিষাক্ত প্রাণী** — ব্যাঙ, সাপ, বিচ্ছু ইত্যাদি।
10. **নেশাজাতীয় প্রাণী বা তাদের প্রস্তুত পণ্য** — নেশা সৃষ্টি করে এমন কোনো প্রাণীভিত্তিক খাদ্য।

---

## চারটি ফিকহ্ স্কুলের সারমর্ম

| ফিকহ্ স্কুল | নিষিদ্ধ প্রাণী সম্পর্কে অবস্থান |
|---|---|
| **হানাফি** | মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর, উৎসর্গকৃত প্রাণী নিষিদ্ধ; শিকারি জন্তু ও নখওয়ালা পাখি নিষিদ্ধ; সমুদ্রজীবী নিয়ে সীমিত অনুমোদন। |
| **মালিকী** | মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর, উৎসর্গকৃত প্রাণী নিষিদ্ধ; অধিকাংশ সমুদ্র প্রাণী বৈধ; শিকারি জন্তু নিষিদ্ধ। |
| **শাফিঈ** | মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর, উৎসর্গকৃত প্রাণী নিষিদ্ধ; সমুদ্রের সব প্রাণী বৈধ; স্থলভাগের শিকারি জন্তু ও নখওয়ালা পাখি নিষিদ্ধ। |
| **হানবালী** | শাফিঈর নিকটস্থ; সমুদ্র প্রাণী বৈধ; স্থলভাগের শিকারি জন্তু ও অপবিত্র প্রাণী নিষিদ্ধ। |

---

## ব্যবহারিক নির্দেশনা

- **হালাল সার্টিফিকেট যাচাই করুন:** বাজারে মাংস কেনার সময় উৎস ও জবাই পদ্ধতি নিশ্চিত করুন।
- **সন্দেহ হলে এড়িয়ে চলুন:** নবীর নির্দেশ অনুযায়ী সন্দেহজনক খাদ্য থেকে দূরে থাকা শ্রেয়।
- **স্বাস্থ্যগত বিবেচনা:** বৈজ্ঞানিকভাবে ক্ষতিকর প্রাণী বা তাদের অংশ গ্রহণ থেকে বিরত থাকুন।
- **স্থানীয় ফতোয়া অনুসরণ করুন:** ইসলামিক ফাউন্ডেশন বা স্বীকৃত হালাল বোর্ডের নির্দেশ মেনে চলা নিরাপদ।

---

## উপসংহার

কোরআন ও সুন্নাহ প্রাণীভিত্তিক খাদ্যের মৌলিক সীমা নির্ধারণ করেছে: **মৃতপ্রাণী, রক্ত, শূকর ও উৎসর্গকৃত প্রাণী** স্পষ্টভাবে নিষিদ্ধ। হাদিসে আরও কিছু প্রাণী যেমন শিকারি জন্তু, নখওয়ালা শিকারি পাখি, গৃহপালিত গাধা ইত্যাদি নিষিদ্ধ করা হয়েছে। চারটি ফিকহ্ স্কুলে সূক্ষ্ম পার্থক্য থাকলেও মূল উদ্দেশ্য একই—**মানুষকে অপবিত্র, ক্ষতিকর ও নৈতিকভাবে অনুপযুক্ত খাদ্য থেকে রক্ষা করা।**

---

**এসইজি'র (SEG: Standardization Experts Group) চূড়ান্ত খসড়া**

**ইসলামিক সম্মেলন সংস্থা (OIC: Organisation of the Islamic Conference)**

# হালাল খাদ্য সম্পর্কিত সাধারণ নির্দেশিকা

**১৬ অক্টোবর ২০০৯**

---

# সূচিপত্র

**ভূমিকা** ..... ১
**হালাল খাদ্য সম্পর্কিত সাধারণ নির্দেশিকা** ..... ১

১. পরিধি ..... ১

২. মানদণ্ডভিত্তিক সূত্রসমূহ ..... ১

৩. পরিভাষা ও সংজ্ঞা ..... ১

৩.১ ইসলামি বিধান ..... ১

৩.২ হালাল খাদ্য ..... ১

৩.৩ প্রয়োজনীয় পূর্বশর্ত কর্মসূচি (PRPs: Prerequisite Programmes) ..... ২

**৩.৩.১ উত্তম উৎপাদন পদ্ধতি (GMP: Good Manufacturing Practice) ..... ২**

**৩.৩.২ উত্তম স্বাস্থ্যবিধি পদ্ধতি (GHP: Good Hygiene Practice) ..... ২**

৩.৪ খাদ্য নিরাপত্তা ..... ২

৩.৫ খাদ্য শৃঙ্খল ..... ২

৩.৬ খাদ্য উপাদান ..... ২

৩.৭ শীতল শৃঙ্খল ..... ২

৩.৮ জিনগতভাবে পরিবর্তিত খাদ্য (GMF: Genetically Modified Food) ..... ২

৩.৯ জলজ প্রাণী ..... ২

৩.১০ উভচর প্রাণী ..... ২

৪. পণ্য/সেবা ..... ২

৫. প্রয়োজনীয়তা ..... ৩

৫.১ খাদ্যের উৎস ..... ৩

**৫.১.১ প্রাণিজ উৎসের খাদ্য ..... ৩**

**৫.১.১.১ হালাল প্রাণী ..... ৩**

**৫.১.১.২ অ-হালাল প্রাণী ..... ৩**

**৫.১.২ জলজ প্রাণী ..... ৩**

**৫.১.৩ উভচর প্রাণী ..... ৩**

**৫.১.৪ উদ্ভিজ্জ উৎসের খাদ্য ..... ৪**

**৫.১.৫ রক্ত ও মানব/প্রাণিজ উৎসের অন্যান্য উপাদান ..... ৪**

৫.২ জবাই সংক্রান্ত বিধান ..... ৪

**৫.২.১ জবাইযোগ্য প্রাণীর শর্তাবলি ..... ৪**

**৫.২.২ জবাই ..... ৪**

**৫.২.৩ জবাইয়ের যন্ত্র ও উপকরণ ..... ৪**

**৫.২.৪ জবাইয়ের স্থান ..... ৪**

**৫.২.৫ অজ্ঞানকরণ ..... ৪**

**৫.২.৬ জবাই প্রক্রিয়া ..... ৫**

**৫.২.৬.১ প্রাণীর জবাই প্রক্রিয়া ..... ৫**

**৫.২.৬.১.১ জবাইয়ের পূর্বে স্বাস্থ্য পরীক্ষা ..... ৫**

**৫.২.৬.১.২ প্রাণীর পরিষ্কার ও ধোয়া ..... ৫**

**৫.২.৬.১.৩ বিভিন্ন প্রাণীর মিশ্রণ প্রতিরোধ ..... ৫**

**৫.২.৬.১.৪ জবাই স্থানে প্রাণীকে নিয়ে যাওয়া ..... ৫**

**৫.২.৬.১.৫ জবাই প্রক্রিয়া ..... ৫**

**৫.২.৬.১.৬ মৃতদেহ ও অভ্যন্তরীণ অঙ্গের পরিদর্শন ..... ৫**

**৫.২.৬.১.৭ মৃতদেহ ধোয়া ও সিলমোহরকরণ ..... ৬**

**৫.২.৬.২ হাঁস-মুরগির জবাই প্রক্রিয়া ..... ৬**

**৫.২.৬.২.১ হাঁস-মুরগি গ্রহণ ও জবাইয়ের জন্য স্থানান্তর ..... ৬**

**৫.২.৬.২.২ জবাইয়ের পূর্বে স্বাস্থ্য পরীক্ষা ..... ৬**

**৫.২.৬.২.৩ জবাই প্রক্রিয়া ..... ৭**

**৫.২.৬.২.৪ পালক ছড়ানো ..... ৭**

**৫.২.৬.২.৫ মৃতদেহের স্বাস্থ্য পরিদর্শন ..... ৭**

**৫.২.৬.৩ হাঁস-মুরগি ছাড়া অন্যান্য প্রাণীর জবাই ..... ৭**

৫.৩ মাংস ও মাংসজাত পণ্য ..... ৭

৫.৪ দুধ ও দুগ্ধজাত পণ্য ..... ৭

৫.৫ ডিম ও ডিমজাত পণ্য ..... ৭

৫.৬ শস্য ও শস্যজাত পণ্য, উদ্ভিজ্জ ও প্রাণিজ তেল ও চর্বি, ফলমূল ও সবজি এবং তাদের পণ্য, চিনি ও মিষ্টান্ন ..... ৭

৫.৭ পানীয় ..... ৭

৫.৮ মধু ও তার উপজাত ..... ৮

৫.৯ খাদ্য পরিপূরক ..... ৮

---

৫.১০ জিনগতভাবে পরিবর্তিত খাদ্য (GMF: Genetically Modified Food) ..... ৮

৫.১১ খাদ্য উপাদান ..... ৮

৫.১২ এনজাইম ..... ৮

৫.১৩ অণুজীব ..... ৮

৫.১৪ প্যাকেজিং উপকরণ ..... ৮

৫.১৫ অন্যান্য পণ্য ..... ৮

৫.১৬ খাদ্য সেবা ও সুবিধাসমূহ ..... ৮

## ৬. খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ
..... ৯

## ৭. যন্ত্রপাতি, উপকরণ, উৎপাদন লাইন
..... ৯

## ৮. সংরক্ষণ, প্রদর্শন, সেবা ও পরিবহন
..... ৯

## ৯. স্বাস্থ্যবিধি, স্যানিটেশন ও খাদ্য নিরাপত্তা
..... ৯

## ১০. যাচাইকরণ ও প্রমাণীকরণ
..... ৯

১০.১ পদ্ধতির যাচাইকরণ ও প্রমাণীকরণ ..... ৯

১০.২ প্রক্রিয়ার যাচাইকরণ ও পণ্যের প্রমাণীকরণ ..... ৯

## ১১. সনাক্তকরণ ও অনুসরণযোগ্যতা
..... ১০

১২. বাজারে উপস্থাপন ..... ১০

১২.১ প্যাকেজিং ও লেবেলিং ..... ১০

**১২.১.১ প্যাকেজিং ..... ১০**

**১২.১.২ লেবেলিং ..... ১০**

১৩. আইনগত প্রয়োজনীয়তা ..... ১১

**সংযোজনী A** ..... ১২
**সংযোজনী B** ..... ১২
**তথ্যসূত্র (Bibliography)** ..... ১৩

# ভূমিকা (Foreword)

এই মানদণ্ডটি প্রণয়ন করেছে ইসলামিক সম্মেলন সংস্থা (OIC: Organisation of the Islamic Conference)-এর মানদণ্ড বিশেষজ্ঞ দল (SEG: Standardization Expert Group)।

এই মানদণ্ডে "ইসলামি বিধান" বলতে বোঝানো হয়েছে ইসলাম ধর্মের সাধারণভাবে গৃহীত নিয়ম ও বিশ্বাসসমূহ, যা বিভিন্ন দেশে ভিন্ন হতে পারে।

যেহেতু অনিরাপদ খাদ্যকে হালাল হিসেবে গণ্য করা যাবে না, তাই খাদ্যের গুণগত মান, খাদ্য নিরাপত্তা এবং অনুসরণযোগ্যতা (Traceability: দাবির নিশ্চয়তা প্রদানের জন্য) এই মানদণ্ডের পূর্বশর্ত হিসেবে নির্ধারণ করা হয়েছে (দেখুন মানদণ্ডভিত্তিক সূত্রসমূহ)।

# হালাল খাদ্য সম্পর্কিত সাধারণ নির্দেশিকা

## ১. পরিধি (Scope)

এই মানদণ্ডে খাদ্য শৃঙ্খলের যেকোনো ধাপে অনুসরণযোগ্য মৌলিক শর্তাবলি নির্ধারণ করা হয়েছে। এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত: গ্রহণ, প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াকরণ, বাছাই, নির্ধারণ, প্যাকেজিং, লেবেলিং, চিহ্নায়ন, নিয়ন্ত্রণ, পরিচালনা, পরিবহন, বিতরণ, সংরক্ষণ এবং হালাল খাদ্য ও তার পণ্যের সেবা — সবই ইসলামি বিধানের ভিত্তিতে।

এই মানদণ্ডের সব শর্ত সাধারণ এবং খাদ্য শৃঙ্খলের যেকোনো প্রতিষ্ঠানের জন্য প্রযোজ্য, আকার বা জটিলতা নির্বিশেষে। এতে অন্তর্ভুক্ত রয়েছে সেইসব প্রতিষ্ঠান যারা খাদ্য শৃঙ্খলের এক বা একাধিক ধাপে সরাসরি যুক্ত।

এই মানদণ্ডের প্রয়োগবিধি সব প্রতিষ্ঠানের জন্য হালাল খাদ্য সার্টিফিকেশন নিয়মাবলিতে অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

## ২. মানদণ্ডভিত্তিক সূত্রসমূহ (Normative References)

এই মানদণ্ড প্রয়োগের জন্য নিম্নলিখিত নথিগুলো অপরিহার্য। সর্বশেষ সংস্করণ (যেকোনো সংশোধনীসহ) প্রযোজ্য হবে:

- **CODEX STAN 1**: প্রাক-প্যাকেজকৃত খাদ্যের লেবেলিংয়ের সাধারণ মানদণ্ড
- **CAC/RCP 1**: আন্তর্জাতিকভাবে সুপারিশকৃত খাদ্য স্বাস্থ্যবিধির সাধারণ নীতিমালা
- **CAC/RCP 58**: মাংসের স্বাস্থ্যবিধি বিষয়ক আচরণবিধি
- **ISO 22000**: খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থা — খাদ্য শৃঙ্খলের যেকোনো প্রতিষ্ঠানের জন্য প্রয়োজনীয়তা
- **ISO 22005**: খাদ্য ও পশুখাদ্য শৃঙ্খলে অনুসরণযোগ্যতা — সাধারণ নীতি ও সিস্টেম নকশা ও বাস্তবায়নের মৌলিক প্রয়োজনীয়তা

---

## ৩. পরিভাষা ও সংজ্ঞা (Terms and Definitions)

এই মানদণ্ডে নিম্নলিখিত পরিভাষা ও সংজ্ঞা প্রযোজ্য। এখানে ব্যবহৃত নয় এমন পরিভাষা ও সংজ্ঞা মানদণ্ডভিত্তিক সূত্রসমূহে (দেখুন ধারা ২) প্রযোজ্য হবে।

### ৩.১ ইসলামি বিধান (Islamic Rules)

এটি বোঝায় আল্লাহ্ মুসলমানদের জন্য যা বিধান দিয়েছেন, যা পবিত্র কুরআন এবং মহানবী মুহাম্মদ (সা.)-এর সুন্নাহ থেকে উদ্ভূত।

### ৩.২ হালাল খাদ্য (Halal Food)

হালাল খাদ্য বলতে সেই খাদ্য ও পানীয়কে বোঝায় যা ইসলামি বিধান অনুযায়ী ভক্ষণযোগ্য এবং এই মানদণ্ডে উল্লিখিত শর্তাবলি পূরণ করে।

### ৩.৩ প্রয়োজনীয় পূর্বশর্ত কর্মসূচি (PRPs: Prerequisite Programmes)

মৌলিক শর্ত ও কার্যক্রম যা খাদ্য শৃঙ্খল জুড়ে স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ বজায় রাখতে অপরিহার্য, যাতে নিরাপদ চূড়ান্ত পণ্য এবং মানুষের ভক্ষণযোগ্য নিরাপদ খাদ্য উৎপাদন, পরিচালনা ও সরবরাহ করা যায়।

---

### ৩.৩.১ উত্তম উৎপাদন পদ্ধতি (GMP: Good Manufacturing Practice)

কর্মী ও ভবনের স্বাস্থ্যবিধি সম্পর্কিত কার্যক্রম, যাতে খাদ্যের নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মত উৎপাদন, সংরক্ষণ এবং বিতরণ নিশ্চিত হয়।

### ৩.৩.২ উত্তম স্বাস্থ্যবিধি পদ্ধতি (GHP: Good Hygiene Practice)

খাদ্য শৃঙ্খলের বিভিন্ন ধাপে গৃহীত ব্যবস্থা, যাতে ভোক্তার জন্য নিরাপদ খাদ্য সরবরাহ নিশ্চিত হয়।

### ৩.৪ খাদ্য নিরাপত্তা (Food Safety)

এমন ধারণা যে খাদ্য তার নির্ধারিত ব্যবহারের ভিত্তিতে প্রস্তুত ও/অথবা ভক্ষণ করলে ভোক্তার ক্ষতি করবে না।

### ৩.৫ খাদ্য শৃঙ্খল (Food Chain)

খাদ্য উৎপাদনের সব ধাপ অন্তর্ভুক্ত করে — প্রক্রিয়াকরণ, উৎপাদন, প্যাকেজিং, সংরক্ষণ, পরিবহন, বিতরণ এবং বাজারে সরবরাহ — কাঁচামাল থেকে শুরু করে ভোক্তার কাছে পৌঁছানো পর্যন্ত।

### ৩.৬ খাদ্য উপাদান (Food Additives)

খাদ্যে যোগ করা পদার্থ, যা স্বাদ, গন্ধ, চেহারা সংরক্ষণ বা উন্নত করতে ব্যবহৃত হয়, অথবা দ্রাবক হিসেবে প্রস্তুতি, বাছাই, প্রক্রিয়াকরণ, উৎপাদন, প্যাকেজিং, পরিবহন, সংরক্ষণে ব্যবহৃত হয়। এগুলোর পুষ্টিগুণ থাকতে বা না-ও থাকতে পারে।

নির্বাচিত প্রযুক্তির ওপর নির্ভর করে এর অবশিষ্টাংশ ও উপজাত চূড়ান্ত পণ্যে থাকতে পারে।

### ৩.৭ শীতল শৃঙ্খল (Cold Chain)

শীতল ও হিমায়িত সংরক্ষণ, বিতরণ এবং অনুরূপ কার্যক্রমের একটি ধারা, যা বাধ্যতামূলক, যাতে শীতল শৃঙ্খল প্রয়োজনীয় খাদ্যপণ্য তাদের মূল গুণাবলি বজায় রাখতে পারে।

### ৩.৮ জিনগতভাবে পরিবর্তিত খাদ্য (GMF: Genetically Modified Food)

খাদ্য ও পানীয়, যা জিনগতভাবে পরিবর্তিত জীব (GMO: Genetically Modified Organism)-এর পণ্য ও/অথবা উপজাত ধারণ করে।

অন্য জীবের জিন উদ্ভিদ, প্রাণী বা অণুজীব উৎসে স্থানান্তর করা হয় জিনগত পরিবর্তন প্রযুক্তির মাধ্যমে, এবং খাদ্যের DNA-তে পরিবর্তন সাধন করা হয়।

### ৩.৯ জলজ প্রাণী (Aquatic Animals)

যেসব প্রাণী পানিতে বাস করে এবং পানির বাইরে বাঁচতে পারে না।

### ৩.১০ উভচর প্রাণী (Amphibious Animals)

যেসব প্রাণী স্থল ও জল উভয় জায়গায় বাস করে।

---

# ৪. পণ্য/সেবা (Products/Services)

এই মানদণ্ডে নিম্নলিখিত পণ্য ও সেবা অন্তর্ভুক্ত রয়েছে:

### ৪.১ মাংস ও মাংসজাত পণ্য

### ৪.২ দুধ ও দুগ্ধজাত পণ্য

### ৪.৩ ডিম ও ডিমজাত পণ্য

### ৪.৪ শস্য ও শস্যজাত পণ্য

### ৪.৫ উদ্ভিজ্জ ও প্রাণিজ তেল ও চর্বি

### ৪.৬ ফলমূল ও সবজি এবং তাদের পণ্য

### ৪.৭ চিনি ও মিষ্টান্নজাত পণ্য

### ৪.৮ পানীয় (সফট ড্রিঙ্কস)

### ৪.৯ মধু ও তার উপজাত

### ৪.১০ খাদ্য পরিপূরক (Dietary Supplements)

---

### ৪.১১ জিনগতভাবে পরিবর্তিত খাদ্য (GMF: Genetically Modified Food)

৪.১২ খাদ্য উপাদান (Food Additives)

৪.১৩ এনজাইম (Enzymes)

৪.১৪ অণুজীব (Microorganisms)

৪.১৫ প্যাকেজিং উপকরণ (Packaging Materials)

৪.১৬ খাদ্য সেবা ও স্থাপনা (Food Service and Premises)

৪.১৭ মাছ ও মাছজাত পণ্য (Fish and Fish Products)

৪.১৮ পানি (Water)

৪.১৯ অন্যান্য (Others)

---

# ৫. প্রয়োজনীয়তা (Requirements)

## ৫.১ খাদ্যের উৎস (Sources of Food)

### ৫.১.১ প্রাণিজ উৎসের খাদ্য (Food of Animal Origin)

#### ৫.১.১.১ হালাল প্রাণী (Halal Animals)

নিম্নলিখিত প্রাণীগুলো হালাল হিসেবে গণ্য:

- গৃহপালিত প্রাণী যেমন গরু, মহিষ, ভেড়া, ছাগল, উট, মুরগি, হাঁস, রাজহাঁস, টার্কি।
- অ-শিকারি বন্য প্রাণী যেমন হরিণ, মৃগ, চামোয়া, বন্য গরু।
- অ-শিকারি পাখি যেমন কবুতর, চড়ুই, কোয়েল, তারাভরা পাখি, উটপাখি।

#### ৫.১.১.২ অ-হালাল প্রাণী (Non-Halal Animals)

নিম্নলিখিত প্রাণীগুলো অ-হালাল হিসেবে গণ্য:

- শূকর, কুকুর এবং তাদের বংশধর।
- আল্লাহর নামে জবাই করা হয়নি এমন প্রাণী।
- ইসলামি বিধান অনুযায়ী জবাই করা হয়নি এমন প্রাণী।
- স্বাভাবিকভাবে মারা যাওয়া প্রাণী।
- লম্বা ধারালো দাঁত বা দাঁতের মতো অঙ্গবিশিষ্ট প্রাণী, যা শিকার হত্যা বা আত্মরক্ষায় ব্যবহৃত হয় — যেমন ভাল্লুক, হাতি, বানর, নেকড়ে, সিংহ, বাঘ, চিতা, বিড়াল, শিয়াল, গন্ধগোকুল, কাঠবিড়ালি, বেজি, ইঁদুর জাতীয় প্রাণী, কুমির, অ্যালিগেটর ইত্যাদি।
- ধারালো নখবিশিষ্ট শিকারি পাখি — যেমন বাজ, শিকারি বাজ, ঈগল, শকুন, কাক, র‍্যাভেন, ঘুঘু, পেঁচা।
- ক্ষতিকর ও বিষাক্ত প্রাণী — যেমন ইঁদুর, শতপদী, বিচ্ছু, সাপ, বোলতা, ইঁদুর জাতীয় প্রাণী ইত্যাদি।
- ঘৃণিত প্রাণী — যেমন টিকটিকি, শামুক, পোকামাকড় ও তাদের লার্ভা এবং অনুরূপ প্রাণী।
- ইসলাম ধর্মে হত্যা নিষিদ্ধ প্রাণী — যেমন মৌমাছি ও হুদহুদ পাখি।
- গাধা ও খচ্চর।
- অ-হালাল প্রাণী থেকে প্রাপ্ত যেকোনো উপাদান হালাল নয়।
- খামারে পালিত হালাল প্রাণী, যাদেরকে ইচ্ছাকৃতভাবে ও নিয়মিতভাবে অ-হালাল খাদ্য খাওয়ানো হয়।

### ৫.১.২ জলজ প্রাণী (Aquatic Animals)

- আঁশযুক্ত সব ধরনের মাছ, চিংড়ি এবং আঁশযুক্ত মাছের ডিম ও তাদের উপজাত হালাল।
- অন্যান্য সব জলজ প্রাণী ও তাদের উপজাতও হালাল (দেখুন ধারা ১২.১.২.১ ম)।
- সব বিষাক্ত জলজ প্রাণী, যা স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর, অ-হালাল।

---

### ৫.১.৩ উভচর প্রাণী (Amphibious Animals)

সব উভচর প্রাণী অ-হালাল।

---

### ৫.১.৪ উদ্ভিজ্জ উৎসের খাদ্য (Food of Plant Origin)

উদ্ভিদ ও তাদের পণ্য হালাল, তবে বিষাক্ত ও ক্ষতিকর উদ্ভিদ ব্যতীত। যদি বিষাক্ত ও ক্ষতিকর উপাদান অপসারণ করা হয়, তবে তা হালাল।

### ৫.১.৫ রক্ত ও মানব/প্রাণিজ উৎসের অন্যান্য উপাদান (Blood and Other Materials of Human or Animal Origin)

সব ধরনের রক্ত ও তার উপজাত অ-হালাল।

মানুষ বা প্রাণীর শরীর থেকে নির্গত যেকোনো তরল ও বস্তু যেমন প্রস্রাব, প্লাসেন্টা, মল, বমি, পুঁজ, শুক্রাণু ও ডিম্বাণু হালাল নয়। মানুষের শরীরের যেকোনো অংশ ভক্ষণযোগ্য নয়।

---

# ৫.২ জবাই সংক্রান্ত বিধান (Rules of Slaughtering)

### ৫.২.১ জবাইযোগ্য প্রাণীর শর্তাবলি (Requirements of the Animals to be Slaughtered)

- প্রাণী অবশ্যই হালাল হতে হবে।
- পশুচিকিৎসা কর্তৃপক্ষের একটি সনদ থাকতে হবে, যা প্রমাণ করে প্রাণী সুস্থ।
- প্রাণী জবাইয়ের সময় জীবিত থাকতে হবে। জবাই প্রক্রিয়ায় প্রাণীর প্রতি নির্যাতন করা যাবে না।
- শুধুমাত্র হালাল খাদ্য খাওয়ানো প্রাণী জবাইয়ের অনুমতি পাবে, মানক পশুচিকিৎসা প্রক্রিয়া অনুসারে।
- দূরবর্তী স্থান থেকে আসা প্রাণীকে জবাইয়ের আগে বিশ্রাম দিতে হবে।

---

### ৫.২.২ জবাইকারী (Slaughterer)

- জবাইকারী অবশ্যই প্রাপ্তবয়স্ক মুসলিম হতে হবে, মানসিকভাবে সুস্থ এবং প্রাণী জবাই সম্পর্কিত মৌলিক নিয়ম ও শর্তাবলি সম্পূর্ণভাবে বুঝতে হবে।
- জবাইকারীর কাছে একটি সনদ থাকতে হবে, যা স্বাস্থ্য, স্বাস্থ্যবিধি, স্যানিটেশন এবং হালাল জবাইয়ের নিয়মাবলি তত্ত্বাবধানকারী কর্তৃপক্ষ কর্তৃক প্রদত্ত।

---

### ৫.২.৩ জবাইয়ের যন্ত্র ও উপকরণ (Slaughtering Tools and Utensils)

- জবাই লাইন, খাদ্য-গ্রেড যন্ত্র ও উপকরণ পরিষ্কার থাকতে হবে এবং শুধুমাত্র হালাল জবাইয়ের জন্য ব্যবহার করতে হবে।

- শিরচ্ছেদের জন্য ব্যবহৃত যন্ত্র ধারালো ও ইস্পাত (স্টেইনলেস স্টিল) দিয়ে তৈরি হতে হবে।
- যন্ত্রের ধার দিয়ে কাটা হবে, ওজন দিয়ে নয়।
- হাড়, নখ ও দাঁত জবাইয়ের যন্ত্র হিসেবে ব্যবহার করা যাবে না।

---

### ৫.২.৪ জবাইয়ের স্থান (Slaughtering Places)

জবাইয়ের স্থান শুধুমাত্র হালাল প্রাণী ও হালাল জবাইয়ের জন্য নির্ধারিত হতে হবে এবং Codex CAC/RCP 1 বা ISO 22000 অনুযায়ী প্রয়োজনীয় পূর্বশর্ত কর্মসূচি (PRPs: Prerequisite Programmes) পূরণ করতে হবে। শারীরিক অবস্থা জাতীয় আইনগত প্রয়োজনীয়তা পূরণ করতে হবে। নিম্নলিখিত সুবিধা থাকতে হবে:

- স্বাস্থ্য পরীক্ষার জন্য সুবিধাজনক অবতরণ এলাকা।
- প্রবেশপথে বিশেষ জবাই এলাকা, যেখানে বৈদ্যুতিক বা ম্যানুয়াল রোলার চেইন সিস্টেম থাকবে প্রাণী ওঠানোর জন্য।
- স্বয়ংক্রিয়, স্থানান্তরযোগ্য বা ম্যানুয়াল রেল সিস্টেম, যা কাজের প্রবাহ নিয়ন্ত্রণ করবে।
- স্থির বা স্থানান্তরযোগ্য লোডিং প্ল্যাটফর্ম ও অবতরণ এলাকা, যা গরু ও ভেড়া-ছাগলের চামড়া ছাড়ানো ও মৃতদেহ প্রস্তুতিতে সহায়তা করবে।
- ওজন মাপার সুবিধা।
- মৃতদেহ ধোয়ার সুবিধা (চাপযুক্ত পানি, সম্ভব হলে স্বয়ংক্রিয়)।
- গরম পানির পাত্র, যা সবসময় থাকবে নোংরা যন্ত্র (ছুরি, হ্যাঙ্গার ইত্যাদি) ধোয়া, জীবাণুমুক্তকরণ বা নির্বীজনের জন্য; জীবাণুনাশক তরল রাখার পাত্র এবং হাত ধোয়ার জন্য ফুট বা হাঁটু বা ফটোসেল দ্বারা চালিত ট্যাপ।
- পরিষ্কার ও চাপযুক্ত পানির সরবরাহ সবসময় থাকতে হবে।
- সব জীবাণুনাশক ও অ্যান্টিসেপটিক তরল হালাল খাদ্য খাতে ব্যবহারের উপযোগী হতে হবে।

---

### ৫.২.৫ অজ্ঞানকরণ (Stunning)

সব ধরনের অজ্ঞানকরণ ও চেতনা হারানো (Concussion) নিষিদ্ধ। তবে বৈদ্যুতিক শক প্রয়োগ প্রয়োজনীয় ও উপযুক্ত হলে (যেমন প্রাণীকে শান্ত করা বা সহিংসতা প্রতিরোধে), অনুমোদিত সময় ও বৈদ্যুতিক প্রবাহের মান Annex A অনুযায়ী হতে হবে।

---

---

### মুরগি অজ্ঞানকরণ (Stunning of Poultry)

মুরগিকে অজ্ঞান করা (চেতনা হারানো) নিষিদ্ধ। তবে যদি এটি প্রয়োজনীয় ও উপযুক্ত হয়, তাহলে নিম্নলিখিত শর্তগুলো পূরণ করতে হবে:
i. মুরগি জবাইয়ের সময় এবং অজ্ঞানকরণের পর জীবিত ও স্থিতিশীল অবস্থায় থাকতে হবে।
ii. বৈদ্যুতিক শক ব্যবহার করা হলে এর প্রবাহ ও সময় Annex A অনুযায়ী হতে হবে।
iii. জবাইয়ের আগে মারা যাওয়া মুরগি মৃত ও অ-হালাল হিসেবে গণ্য হবে।
iv. এটি মানবিক (Humane) প্রমাণিত হতে হবে।
v. জবাইয়ের পর রক্তের পরিমাণ কমানো যাবে না।

---

# ৫.২.৬ জবাই প্রক্রিয়া (Slaughtering Procedure)

## ৫.২.৬.১ প্রাণীর জবাই প্রক্রিয়া (Slaughtering Procedure of Animals)

ধারা ৫.২.১ ছাড়াও নিম্নলিখিত শর্তাবলি প্রযোজ্য:

### ৫.২.৬.১.১ জবাইয়ের পূর্বে প্রাণীর স্বাস্থ্য পরীক্ষা (Health Checks of Animals Before Slaughtering)

- প্রাণীকে যোগ্য পশুচিকিৎসক দ্বারা মানক পরিদর্শন পদ্ধতি অনুসারে পরীক্ষা করতে হবে।
- গর্ভধারণের ১/৩ সম্পন্ন করা প্রাণী জবাই করা যাবে না।

### ৫.২.৬.১.২ প্রাণীর পরিষ্কার ও ধোয়া (Cleaning and Washing of Animals)

- জবাইয়ের জন্য পাঠানো প্রাণীকে মল, প্রস্রাব ও কাদা থেকে মুক্ত রাখতে হবে।
- নোংরা প্রাণীকে প্যাডক বা নির্ধারিত ধোয়ার স্থানে পরিষ্কার করতে হবে।
- ভেজা অবস্থায় প্রাণী জবাই করা থেকে বিরত থাকতে হবে।

### ৫.২.৬.১.৩ বিভিন্ন প্রাণীর মিশ্রণ প্রতিরোধ (Prevention of Mixing of Different Animals)

- প্রাণীকে প্যাডকে স্থানান্তর, পরিষ্কার ও জবাই এলাকায় নিয়ে যাওয়ার সময় বিভিন্ন প্রাণীর মিশ্রণ এড়াতে বিশেষ যত্ন নিতে হবে।

### ৫.২.৬.১.৪ প্রাণীকে জবাই এলাকায় নিয়ে যাওয়া (Leading Animals to Slaughtering Area)

- প্রাণীকে যোগ্য কর্মী দ্বারা করিডোরের মাধ্যমে মানবিক পদ্ধতিতে জবাই এলাকায় নিয়ে যেতে হবে।
- করিডোরের শেষে অপেক্ষমাণ প্রাণীগুলো যেন জবাই হওয়া প্রাণীকে দেখতে না পায়, এজন্য স্থানান্তরযোগ্য পর্দা বা বিভাজন ব্যবস্থা থাকতে হবে।

### ৫.২.৬.১.৫ প্রক্রিয়া (Procedure)

- প্রাণীকে উঠিয়ে বা বাম পাশে শুইয়ে কিবলামুখী করে জবাই করতে হবে। প্রাণীকে উঠানো বা শোয়ানোর সময় কষ্ট কমাতে হবে এবং দীর্ঘ সময় অপেক্ষা করানো যাবে না।
- জবাইয়ের সময় জবাইকারীকে "তাসমিয়া" বলতে হবে — **"বিসমিল্লাহ"** অর্থাৎ "আল্লাহর নামে"। আল্লাহ ছাড়া অন্য কোনো নাম উল্লেখ করলে তা অ-হালাল হবে। প্রতিটি মৃতদেহে আল্লাহর নাম উল্লেখ করতে হবে।
- প্রতিটি প্রাণীকে একবারই জবাই করতে হবে। করাতের মতো নড়াচড়া অনুমোদিত, তবে ছুরি প্রাণীর শরীর থেকে উঠানো যাবে না।
- জবাই শুরু হবে গলার নিচে (গ্লোটিস/আদমের আপেল) কেটে, দীর্ঘ গলার প্রাণীর ক্ষেত্রে গ্লোটিসের পর।
- জবাইয়ের সময় শ্বাসনালী (হালকুম), খাদ্যনালী (মারি), উভয় ক্যারোটিড ধমনী ও জুগুলার শিরা (ওয়াদাজিন) কেটে দিতে হবে, যাতে রক্তক্ষরণ ও প্রাণীর মৃত্যু দ্রুত হয়। রক্তক্ষরণ স্বতঃস্ফূর্ত ও সম্পূর্ণ হতে হবে। সময় যথেষ্ট হতে হবে যাতে সম্পূর্ণ রক্ত বের হয় ও প্রাণী মারা যায়।

### ৫.২.৬.১.৬ মৃতদেহ ও অভ্যন্তরীণ অঙ্গের পরিদর্শন (Post Mortem Inspection of Carcass and Giblets)

- মৃতদেহের পরিদর্শন যোগ্য পশুচিকিৎসক দ্বারা করতে হবে।
- মৃতদেহ বা এর অংশের বিষয়ে সিদ্ধান্ত CAC/RCP 58 (Code of Hygienic Practice for Meat) অনুযায়ী নিতে হবে, যাতে নিরাপত্তা ও স্বাস্থ্যবিধি নিশ্চিত হয়।

---

### ৫.২.৬.১.৭ মৃতদেহ ধোয়া ও সিলমোহরকরণ (Washing and Stamping the Carcass)

ধোয়া, শুকানো, ঠান্ডা করা ও হিমায়িতকরণ উপযুক্ত যন্ত্র বা সরঞ্জাম দিয়ে করতে হবে।
সিলমোহরকরণ করতে হবে খাদ্য-গ্রেড কালি দিয়ে, যা হালাল উপাদানসমৃদ্ধ।
ঠান্ডা কক্ষের তাপমাত্রা সর্বোচ্চ ৪° সেলসিয়াস হতে হবে।

---

# ৫.২.৬.২ হাঁস-মুরগির জবাই প্রক্রিয়া (Slaughtering Procedure of Poultry)

ধারা ৫.২.১ ছাড়াও নিম্নলিখিত শর্তাবলি প্রযোজ্য:

## ৫.২.৬.২.১ হাঁস-মুরগি গ্রহণ ও জবাইয়ের জন্য স্থানান্তর (Reception of the Poultry at the Slaughterhouse and Transfer for Slaughter)

জবাইখানায় আসা হাঁস-মুরগিকে যত দ্রুত সম্ভব জবাইয়ের জন্য স্থানান্তর করতে হবে।

## ৫.২.৬.২.২ জবাইয়ের পূর্বে হাঁস-মুরগির স্বাস্থ্য পরীক্ষা (Health Checks of Poultry Before Slaughtering)

ধারা **Ante Mortem Control** ছাড়াও নিম্নলিখিত শর্তাবলি প্রযোজ্য:

- হাঁস-মুরগিকে যোগ্য পশুচিকিৎসক দ্বারা মানক পরিদর্শন পদ্ধতি অনুসারে পরীক্ষা করতে হবে। অসুস্থ, সন্দেহজনক বা মৃত হাঁস-মুরগিকে অবিলম্বে আলাদা করতে হবে এবং আইনগত আনুষ্ঠানিকতা পূরণ করতে হবে।
- প্রাপ্ত হাঁস-মুরগিকে পরীক্ষা করতে হবে, যাতে মৃত বা মৃত্যুপথযাত্রী হাঁস-মুরগি জবাই লাইনে প্রবেশ না করে।

## ৫.২.৬.২.৩ প্রক্রিয়া (Procedure)

- জবাইকারী এক হাতে মাথা শক্তভাবে ধরে নিচে টেনে আনবে এবং অন্য হাতে ধারালো জবাইয়ের ছুরি দিয়ে ইসলামি বিধান অনুযায়ী গলা কাটবে।
- অতিরিক্তভাবে, ধারা ৫.২.৬.১.৫-এ বর্ণিত ধর্মীয় নিয়মাবলি মানতে হবে।

---

### ৫.২.৬.২.৩.১ যান্ত্রিক জবাই (Mechanical Slaughter)

যান্ত্রিক জবাই ব্যবহার করা যেতে পারে, তবে একটি **Validation System** থাকতে হবে। পণ্যে সঠিক লেবেল থাকতে হবে, যা দেখাবে এটি যান্ত্রিকভাবে জবাই করা হয়েছে।

- যান্ত্রিক ছুরির অপারেটর অবশ্যই প্রাপ্তবয়স্ক মুসলিম হতে হবে।
- জবাইকারীকে যান্ত্রিক ছুরি চালু করার আগে "তাসমিয়া" বলতে হবে — **"বিসমিল্লাহ"** ("আল্লাহর নামে") এবং জবাই এলাকা ত্যাগ করা যাবে না।
- যদি জবাইকারী এলাকা ত্যাগ করে, তবে তাকে মেশিন লাইন বন্ধ করতে হবে এবং ছুরি বন্ধ করতে হবে। পুনরায় চালু করার সময় তাকে বা অন্য মুসলিম জবাইকারীকে "বিসমিল্লাহ" বলতে হবে।
- জবাইকারীকে প্রতিটি জবাইয়ের সময় যতটা সম্ভব "বিসমিল্লাহ" পুনরাবৃত্তি করতে হবে। রেকর্ডিং ডিভাইস ব্যবহার করা যাবে না।
- ছুরি একধারবিশিষ্ট হতে হবে, ধারালো এবং ইস্পাত (স্টেইনলেস স্টিল) দিয়ে তৈরি।
- জবাইয়ের সময় শ্বাসনালী (হালকুম), খাদ্যনালী (মারি), উভয় ক্যারোটিড ধমনী ও জুগুলার শিরা (ওয়াদাজিন) কেটে দিতে হবে, যাতে রক্তক্ষরণ ও মৃত্যু দ্রুত হয়।
- জবাইকারীকে নিশ্চিত করতে হবে প্রতিটি হাঁস-মুরগি সঠিকভাবে জবাই হয়েছে। যেগুলো যান্ত্রিক ছুরি এড়িয়ে গেছে, সেগুলো হাতে জবাই করতে হবে।
- যদি যান্ত্রিক ছুরি দ্বারা মাথা সম্পূর্ণ বিচ্ছিন্ন হয়ে যায়, তবে সেই হাঁস-মুরগি ও তাদের মাথা অ-হালাল গণ্য হবে।
- রক্তক্ষরণের সময় সর্বনিম্ন ১৮০ সেকেন্ড হতে হবে।

---

### ৫.২.৬.২.৩.২ স্বয়ংক্রিয় প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় হাতে জবাই (Hand Slaughtering on Automated Poultry Processing Plants)

হাতে জবাই ব্যবহার করা যেতে পারে, তবে একটি **Validation System** থাকতে হবে। পণ্যে সঠিক লেবেল থাকতে হবে, যা দেখাবে এটি হাতে জবাই করা হয়েছে।

- জবাইকারী অবশ্যই প্রাপ্তবয়স্ক মুসলিম হতে হবে।
- জবাইকারীকে প্রতিটি পাখির জন্য "তাসমিয়া" বলতে হবে — **"বিসমিল্লাহ"**।
- ছুরি একধারবিশিষ্ট হতে হবে, ধারালো এবং ইস্পাত (স্টেইনলেস স্টিল) দিয়ে তৈরি।
- ছুরি অনুভূমিকভাবে চালাতে হবে এবং ধার দিয়ে কাটতে হবে, ওজন দিয়ে নয়।
- জবাইয়ের সময় শ্বাসনালী (হালকুম), খাদ্যনালী (মারি), উভয় ক্যারোটিড ধমনী ও জুগুলার শিরা (ওয়াদাজিন) কেটে দিতে হবে, যাতে রক্তক্ষরণ ও মৃত্যু দ্রুত হয়।

---

---

e) জবাইকারীকে নিশ্চিত করতে হবে যে প্রতিটি হাঁস-মুরগি সঠিকভাবে জবাই হয়েছে।

f) রক্তক্ষরণের সময় সর্বনিম্ন ১৮০ সেকেন্ড হতে হবে।

---

## ৫.২.৬.২.৪ পালক ছড়ানো (Plucking)

মৃতদেহকে গরম পানিতে ডুবানো বা গরম বাতাস ব্যবহার করে পালক ছড়ানো সহজ করতে হবে।
গরম পানি ও গরম বাতাস ব্যবহার গ্রহণযোগ্য পদ্ধতি।

---

## ৫.২.৬.২.৫ মৃতদেহের স্বাস্থ্য পরিদর্শন (Health Inspection of Carcass)

ধারা **Post Mortem Control** ছাড়াও নিম্নলিখিত পদক্ষেপ নিতে হবে:

- প্রতিটি মৃতদেহ ধোয়ার পর পরীক্ষা করতে হবে। পরীক্ষা করতে হবে সদস্য রাষ্ট্রগুলোর পশুচিকিৎসা সেবার মাংস পরিদর্শন বিধি বা মান অনুযায়ী।
- শারীরিক পরীক্ষায় রোগ নির্ণয় সম্ভব না হলে সন্দেহজনক পদার্থ বা নমুনা ল্যাবরেটরিতে পাঠাতে হবে। মৃতদেহকে উপযুক্ত তাপমাত্রায় রাখা হবে এবং ল্যাব পরীক্ষার ফলাফলের ভিত্তিতে সিদ্ধান্ত নিতে হবে।

---

## ৫.২.৬.৩ হাঁস-মুরগি ছাড়া অন্যান্য প্রাণীর জবাই (Slaughtering of Other than Poultry)

### ৫.২.৬.৩.১ মাছ (Fish)

মাছকে জবাই করার প্রয়োজন নেই। মাছকে জীবিত অবস্থায় পানি থেকে বের করতে হবে এবং মৃত্যুর ঘটনা পানির বাইরে ঘটতে হবে।

### ৫.২.৬.৩.২ হালাল প্রাণী শিকার (Halal Animals Hunted)

- হালাল প্রাণী শিকার করে সঠিকভাবে হত্যা করা হলে এবং "তাসমিয়া" বলা হলে — **"বিসমিল্লাহ"** ("আল্লাহর নামে") — তা জবাই হিসেবে গণ্য হবে।
- জীবিত অবস্থায় ধরা পড়া প্রাণীকে ইসলামি বিধান অনুযায়ী জবাই করতে হবে।
- শিকারি প্রাণী বা পাখি দ্বারা মৃত প্রাণী ধরা পড়লে তা হালাল গণ্য হবে, তবে যদি মৃত প্রাণীর কোনো অংশ শিকারি প্রাণী বা পাখি খেয়ে ফেলে, তবে তা অ-হালাল গণ্য হবে।

---

## ৫.৩ মাংস ও মাংসজাত পণ্য (Meat and Meat Products)

- হালাল প্রাণী থেকে প্রাপ্ত মাংস হালাল হতে হবে। ধারা ৫.১.১.১ অনুযায়ী এবং ধারা ৫.২.৬.১ ও ৫.২.৬.২ অনুসারে তা ধারা ১৩-এ নির্ধারিত আইনগত শর্ত পূরণ করবে।
- খাদ্য উপাদান (Food Additives) যেমন সংরক্ষণকারী পদার্থ মাংস ও মাংসজাত পণ্যে ব্যবহার করা যাবে না যদি তা অ-হালাল উপাদান ধারণ করে বা ইসলামি বিধান অনুযায়ী অনুমোদিত নয় এমন প্রক্রিয়ায় তৈরি হয়।

---

## ৫.৪ দুধ ও দুগ্ধজাত পণ্য (Milk and Dairy Products)

- ধারা ৫.১.১.১-এ সংজ্ঞায়িত প্রাণী থেকে প্রাপ্ত দুধ ও দুগ্ধজাত পণ্য হালাল।
- খাদ্য উপাদান যেমন রেনেট (Rennet) ও জেলাটিন (Gelatine) অ-হালাল পণ্য থেকে তৈরি করা যাবে না।

---

## ৫.৫ ডিম ও ডিমজাত পণ্য (Eggs and Egg Products)

- ধারা ৫.১.১.১ ও ৫.১.২ অনুযায়ী হালাল প্রাণী থেকে প্রাপ্ত ডিম ও ডিমজাত পণ্য হালাল।
- ডিমজাত পণ্য অ-হালাল উপাদান ধারণ করতে পারবে না।
- মাছের মতো প্রাণী থেকে প্রাপ্ত ডিম, যাদের জবাইয়ের প্রয়োজন নেই, হালাল — যতক্ষণ তা ভক্ষণযোগ্য ও নিরাপদ থাকে।

---

## ৫.৬ শস্য ও শস্যজাত পণ্য, উদ্ভিজ্জ ও প্রাণিজ তেল ও চর্বি, ফলমূল ও সবজি এবং তাদের পণ্য, চিনি ও মিষ্টান্নজাত পণ্য

সব খাদ্য হালাল উৎস থেকে উৎপাদিত হতে হবে এবং হালাল প্রক্রিয়ায় তৈরি হতে হবে।

---

## ৫.৭ পানীয় (Beverages)

- সব ধরনের পানি ও অ্যালকোহলবিহীন পানীয় হালাল, তবে বিষাক্ত, মাদকতুল্য বা স্বাস্থ্যহানিকর পানীয় ব্যতীত।
- অ্যালকোহলযুক্ত সব পণ্য বা পানীয় ইসলামি বিধান অনুযায়ী নিষিদ্ধ, রান্নার উদ্দেশ্যে বা মিষ্টিতে ব্যবহারের ক্ষেত্রেও।
- পানীয়তে ব্যবহৃত খাদ্য উপাদান যেমন রঙ, সংরক্ষণকারী ইত্যাদি অ-হালাল বা খাদ্য-গ্রেড নয় এমন উপাদান থেকে তৈরি করা যাবে না।

---

## ৫.৮ মধু ও তার উপজাত (Honey and Its By-Products)

- মৌমাছির দ্বারা সংগৃহীত উদ্ভিদজাত পদার্থ থেকে প্রাপ্ত মৌমাছি পালনজাত পণ্য (মধু, মৌমাছির পরাগ, রয়্যাল জেলি) যদি স্বাস্থ্যহানিকর না হয় তবে হালাল।

---

---

b) মৌমাছির শরীরের অংশ যদি মধুতে পড়ে যায় এবং তা এড়ানো সম্ভব না হয়, তবে তা হালাল গণ্য হবে।

---

## ৫.৯ খাদ্য পরিপূরক (Dietary Supplements)

খাদ্য পরিপূরক অবশ্যই হালাল উৎস থেকে উৎপাদিত বা প্রাপ্ত হতে হবে, যেমন উদ্ভিদ বা প্রাণী। এতে কোনো অ-হালাল উপাদান থাকতে পারবে না।

---

## ৫.১০ জিনগতভাবে পরিবর্তিত খাদ্য (GMF: Genetically Modified Food)

৫.১০.১ জিনগতভাবে পরিবর্তিত জীব (GMO: Genetically Modified Organisms) বা উপাদান বা পণ্য, যা GMO ধারণ করে, তা অ-হালাল জিনগত উপাদান ব্যবহার করে তৈরি করা যাবে না।

৫.১০.২ GMF, যা জিনগত পরিবর্তন প্রযুক্তির মাধ্যমে অন্য জীবের জিন উদ্ভিদ, প্রাণী বা অণুজীব উৎসে স্থানান্তর করে এবং খাদ্যের DNA-তে পরিবর্তন সাধন করে উৎপাদিত হয়, তা হালাল খাদ্য উৎপাদনে ব্যবহার করা যাবে।

---

## ৫.১১ খাদ্য উপাদান (Food Additives)

খাদ্য উপাদানকে খাদ্য হিসেবে গণ্য করা হবে। অ-হালাল উৎস থেকে প্রাপ্ত খাদ্য উপাদান হালাল নয়।

---

## ৫.১২ এনজাইম (Enzymes)

এনজাইম যদি কাঁচামাল, প্রক্রিয়াজাতকরণ সহায়ক বা চূড়ান্ত পণ্য হিসেবে ব্যবহৃত হয়, তবে তা অবশ্যই হালাল উৎস থেকে প্রাপ্ত হতে হবে এবং লেবেলে উল্লেখ করতে হবে।

---

## ৫.১৩ অণুজীব (Microorganisms)

ব্যাকটেরিয়া, ছত্রাক, ইস্ট ইত্যাদি অণুজীব হালাল, তবে যেগুলো বিষাক্ত বা স্বাস্থ্যহানিকর (মানুষের জন্য রোগজীবাণু বা বিষাক্ত) সেগুলো হালাল নয়।
খাদ্য বা খাদ্য উৎপাদনে ব্যবহৃত অণুজীব অবশ্যই হালাল কালচার মিডিয়ায় উৎপাদিত হতে হবে।
ইস্ট এক্সট্র্যাক্ট বা এর উপজাত ব্রুয়ার্স ইস্ট থেকে তৈরি করা যাবে না।

---

## ৫.১৪ প্যাকেজিং উপকরণ (Packaging Materials)

a) প্যাকেজিং উপকরণ কোনো অ-হালাল উপাদান থেকে তৈরি করা যাবে না।
b) প্যাকেজিং উপকরণ এমন যন্ত্রপাতি দিয়ে প্রস্তুত, প্রক্রিয়াজাত বা উৎপাদিত করা যাবে না যা অ-হালাল উপাদান দ্বারা দূষিত।
c) প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াজাতকরণ, সংরক্ষণ বা পরিবহনের সময় এটি অবশ্যই অ-হালাল খাদ্য বা উপাদান থেকে শারীরিকভাবে পৃথক রাখতে হবে।
d) প্যাকেজিং উপকরণে কোনো স্বাস্থ্যহানিকর উপাদান থাকতে পারবে না।

---

## ৫.১৫ অন্যান্য পণ্য (Other Products)

ধারা ৫.৩ থেকে ৫.১৪ পর্যন্ত অন্তর্ভুক্ত নয় এমন পণ্য অ-হালাল উপাদান থেকে তৈরি করা যাবে না এবং অ্যালকোহল বা অ্যালকোহলজাত পণ্য দিয়ে প্রক্রিয়াজাত করা যাবে না।

---

## ৫.১৬ খাদ্য সেবা ও সুবিধাসমূহ (Food Service and Facilities)

সব খাদ্য সেবা ও সুবিধা হালাল হবে যদি নিম্নলিখিত শর্ত পূরণ করে:
a) তারা শুধুমাত্র ধারা ৫ অনুযায়ী অনুমোদিত পণ্য ও উপাদান নিয়ে কাজ করে।
b) সেবা ও বিক্রয়ের সময় ব্যবহৃত যন্ত্র ও উপকরণ সম্পূর্ণভাবে পৃথক থাকবে এবং শুধুমাত্র হালাল খাদ্যের জন্য ব্যবহার

হবে।
c) কোনো কারখানা সাধারণত অ-হালাল উৎপাদন করে, কিন্তু হালাল উৎপাদনে রূপান্তর করতে চাইলে, ইসলামি বিধান অনুযায়ী (Annex B) পরিষ্কারকরণ প্রক্রিয়া সম্পন্ন করতে হবে। বারবার অ-হালাল থেকে হালাল এবং পুনরায় অ-হালাল উৎপাদনে রূপান্তর অনুমোদিত নয়।
d) তারা কোনো অবস্থাতেই অ্যালকোহলযুক্ত পানীয় পরিবেশন করতে পারবে না।

---

# ৬. খাদ্য প্রক্রিয়াকরণ (Food Processing)

সব প্রক্রিয়াজাত খাদ্য হালাল হবে যদি নিম্নলিখিত শর্ত পূরণ করে:
a) পণ্য বা উপাদানে ইসলামি বিধান অনুযায়ী কোনো অ-হালাল উৎস না থাকে।
b) পণ্য বা উপাদানে ইসলামি বিধান অনুযায়ী অ-হালাল ঘোষিত কোনো উপাদান কোনো পরিমাণে না থাকে।
c) পণ্য বা উপাদান অবশ্যই নিরাপদ হতে হবে।

---

d) পণ্য প্রস্তুত, প্রক্রিয়াজাত বা উৎপাদিত হতে হবে এমন যন্ত্র ও সুবিধা ব্যবহার করে, যা অ-হালাল উপাদান দ্বারা দূষিত নয়।

e) প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াজাতকরণ, প্যাকেজিং, সংরক্ষণ বা পরিবহনের সময় এটি অবশ্যই শারীরিকভাবে পৃথক রাখতে হবে এমন সব খাদ্য থেকে, যা ধারা a), b), c) এবং d)-এর শর্ত পূরণ করে না অথবা ইসলামি বিধান অনুযায়ী অ-হালাল হিসেবে বিবেচিত।

---

## ৭. যন্ত্রপাতি, উপকরণ, উৎপাদন লাইন (Machinery, Utensils, Production Lines)

a) হালাল খাদ্য প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি, উপকরণ, উৎপাদন লাইন ইসলামি বিধান অনুযায়ী অ-হালাল উপাদান দিয়ে তৈরি বা ধারণ করা যাবে না এবং শুধুমাত্র হালাল খাদ্যের জন্য ব্যবহার করতে হবে।
b) যদি কোনো প্রক্রিয়াজাত লাইন অ-হালাল পণ্য দ্বারা দূষিত হয় এবং তা হালাল উৎপাদনে রূপান্তর করতে হয়, তবে তা স্বাস্থ্যবিধি ও স্যানিটেশন নিয়ম অনুযায়ী ধুয়ে পরিষ্কার করতে হবে। রূপান্তরের পর লাইন শুধুমাত্র হালাল খাদ্যের জন্য ব্যবহার করতে হবে। বারবার অ-হালাল থেকে হালাল এবং পুনরায় অ-হালাল রূপান্তর অনুমোদিত নয়।
c) যন্ত্র ও ডিভাইসের রক্ষণাবেক্ষণে ব্যবহৃত তেল খাদ্য-গ্রেড হতে হবে এবং কোনো অ-হালাল উপাদান ধারণ করতে পারবে না।
d) যেসব পরিমাপক ও পরীক্ষামূলক যন্ত্র খাদ্যের গুণমান বা স্বাস্থ্যকে প্রভাবিত করে, সেগুলো ক্যালিব্রেটেড (পরিমাপ-নির্ভুলতা যাচাইকৃত) হতে হবে।

---

## ৮. সংরক্ষণ, প্রদর্শন, সেবা ও পরিবহন (Storage, Display, Service and Transport)

a) সংরক্ষিত, প্রদর্শিত, বিক্রিত বা পরিবেশিত সব হালাল খাদ্য এবং পরিবহনের সময় তা হালাল হিসেবে শ্রেণিবদ্ধ ও লেবেলযুক্ত হতে হবে এবং প্রতিটি ধাপে অ-হালাল উপাদান থেকে পৃথক রাখতে হবে, যাতে মিশ্রণ বা দূষণ না ঘটে।
b) পরিবহন পণ্যের প্রকৃতির সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে। পরিবহন যানবাহন স্বাস্থ্যবিধি ও স্যানিটেশন নিয়ম পূরণ করতে হবে।

---

## ৯. স্বাস্থ্যবিধি, স্যানিটেশন ও খাদ্য নিরাপত্তা (Hygiene, Sanitation and Food Safety)

a) হালাল খাদ্য প্রস্তুতিতে স্বাস্থ্যবিধি, স্যানিটেশন ও খাদ্য নিরাপত্তা পূর্বশর্ত।
b) হালাল খাদ্য প্রস্তুত, প্রক্রিয়াজাত, প্যাকেজ, পরিবহন ও সংরক্ষণ করতে হবে এমনভাবে, যাতে Codex CAC/RCP 1 এবং অন্যান্য প্রাসঙ্গিক Codex ও আন্তর্জাতিক মানদণ্ড অনুযায়ী স্বাস্থ্যবিধি ও স্যানিটেশন শর্ত পূরণ হয়।
c) স্বাস্থ্যবিধি ও স্যানিটেশনে ব্যবহৃত রাসায়নিক ও উপাদান হালাল খাদ্য খাতে ব্যবহারের উপযোগী হতে হবে।
d) সব খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থা হালাল খাদ্য খাতে ব্যবহারের উপযোগী হতে হবে।

---

# ১০. যাচাইকরণ ও প্রমাণীকরণ (Validation and Verification)

## ১০.১ পদ্ধতির যাচাইকরণ ও প্রমাণীকরণ (Validation and Verification of Methods)

অ-হালাল উৎস ও উপাদান মূল্যায়নের জন্য পরিচালিত পরিদর্শন ও পরীক্ষাগুলো জাতীয় বা আন্তর্জাতিকভাবে স্বীকৃত যাচাইকৃত ও প্রমাণীকৃত পদ্ধতির ভিত্তিতে পরিচালিত হতে হবে।

## ১০.২ প্রক্রিয়ার প্রমাণীকরণ ও পণ্যের যাচাইকরণ (Validation of Processes and Verification of Product)

a) হালাল খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়া প্রাসঙ্গিক আন্তর্জাতিক মান অনুযায়ী প্রমাণীকৃত হতে হবে এবং হালাল খাদ্য পণ্য ধারা ১০.১-এ সংজ্ঞায়িত পদ্ধতিতে যাচাইকৃত হতে হবে।
b) প্যাকেজিং ধারা ১২.১.২-এ নির্ধারিত লেবেলিং শর্ত অনুযায়ী হতে হবে।

---

# ১১. সনাক্তকরণ ও অনুসরণযোগ্যতা (Identification and Traceability)

a) প্রযোজ্য ক্ষেত্রে, হালাল খাদ্য পুরো উৎপাদন প্রক্রিয়ায় উপযুক্ত উপায়ে সনাক্ত করতে হবে। পর্যবেক্ষণ ও পরিমাপের শর্ত অনুযায়ী হালাল খাদ্যের অবস্থা সনাক্ত করতে হবে।
b) যেখানে অনুসরণযোগ্যতা (Traceability) প্রয়োজন, সেখানে পণ্য নিয়ন্ত্রণ করতে হবে এবং পণ্যের একক সনাক্তকরণ রেকর্ড করতে হবে।
c) **ISO 22000**, **ISO 22005** অথবা **Codex CAC/RCP 1** হালাল খাদ্যের জন্য একটি খাদ্য অনুসরণযোগ্যতা ব্যবস্থার নকশা ও বাস্তবায়নের মৌলিক নীতিমালা ও শর্ত নির্ধারণ করে। এটি খাদ্য শৃঙ্খলের যেকোনো ধাপে পরিচালনাকারী প্রতিষ্ঠান দ্বারা প্রয়োগযোগ্য।

---

---

d) পণ্য অবশ্যই প্রস্তুত, প্রক্রিয়াজাত বা উৎপাদিত হতে হবে এমন যন্ত্রপাতি ও সুবিধা ব্যবহার করে, যা অ-হালাল উপাদান দ্বারা দূষিত নয়।

e) প্রস্তুতি, প্রক্রিয়াজাতকরণ, প্যাকেজিং, সংরক্ষণ বা পরিবহনের সময় এটি অবশ্যই শারীরিকভাবে পৃথক রাখতে হবে এমন সব খাদ্য থেকে, যা ধারা a), b), c) এবং d)-এর শর্ত পূরণ করে না অথবা ইসলামি বিধান অনুযায়ী অ-হালাল হিসেবে বিবেচিত।

---

# ৭. যন্ত্রপাতি, উপকরণ, উৎপাদন লাইন (Machinery, Utensils, Production Lines)

a) হালাল খাদ্য প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি, উপকরণ ও উৎপাদন লাইন ইসলামি বিধান অনুযায়ী অ-হালাল উপাদান দিয়ে তৈরি বা ধারণ করা যাবে না এবং শুধুমাত্র হালাল খাদ্যের জন্য ব্যবহার করতে হবে।
b) যদি কোনো প্রক্রিয়াজাত লাইন অ-হালাল পণ্য দ্বারা দূষিত হয় এবং তা হালাল উৎপাদনে রূপান্তর করতে হয়, তবে তা স্বাস্থ্যবিধি ও স্যানিটেশন নিয়ম অনুযায়ী ধুয়ে পরিষ্কার করতে হবে। রূপান্তরের পর লাইন শুধুমাত্র হালাল খাদ্যের জন্য ব্যবহার করতে হবে। বারবার অ-হালাল থেকে হালাল এবং পুনরায় অ-হালাল রূপান্তর অনুমোদিত নয়।

c) যন্ত্র ও ডিভাইসের রক্ষণাবেক্ষণে ব্যবহৃত তেল খাদ্য-গ্রেড হতে হবে এবং কোনো অ-হালাল উপাদান ধারণ করতে পারবে না।
d) যেসব পরিমাপক ও পরীক্ষামূলক যন্ত্র খাদ্যের গুণমান বা স্বাস্থ্যকে প্রভাবিত করে, সেগুলো ক্যালিব্রেটেড (Calibrated: পরিমাপ-নির্ভুলতা যাচাইকৃত) হতে হবে।

---

## ৮. সংরক্ষণ, প্রদর্শন, সেবা ও পরিবহন (Storage, Display, Service and Transport)

a) সংরক্ষিত, প্রদর্শিত, বিক্রিত বা পরিবেশিত সব হালাল খাদ্য এবং পরিবহনের সময় তা হালাল হিসেবে শ্রেণিবদ্ধ ও লেবেলযুক্ত হতে হবে এবং প্রতিটি ধাপে অ-হালাল উপাদান থেকে পৃথক রাখতে হবে, যাতে মিশ্রণ বা দূষণ না ঘটে।
b) পরিবহন পণ্যের প্রকৃতির সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে। পরিবহন যানবাহন স্বাস্থ্যবিধি ও স্যানিটেশন নিয়ম পূরণ করতে হবে।

---

## ৯. স্বাস্থ্যবিধি, স্যানিটেশন ও খাদ্য নিরাপত্তা (Hygiene, Sanitation and Food Safety)

a) হালাল খাদ্য প্রস্তুতিতে স্বাস্থ্যবিধি, স্যানিটেশন ও খাদ্য নিরাপত্তা পূর্বশর্ত।
b) হালাল খাদ্য প্রস্তুত, প্রক্রিয়াজাত, প্যাকেজ, পরিবহন ও সংরক্ষণ করতে হবে এমনভাবে, যাতে **Codex CAC/RCP 1** এবং অন্যান্য প্রাসঙ্গিক Codex ও আন্তর্জাতিক মানদণ্ড অনুযায়ী স্বাস্থ্যবিধি ও স্যানিটেশন শর্ত পূরণ হয়।
c) স্বাস্থ্যবিধি ও স্যানিটেশনে ব্যবহৃত রাসায়নিক ও উপাদান হালাল খাদ্য খাতে ব্যবহারের উপযোগী হতে হবে।
d) সব খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থা হালাল খাদ্য খাতে ব্যবহারের উপযোগী হতে হবে।

---

## ১০. যাচাইকরণ ও প্রমাণীকরণ (Validation and Verification)

### ১০.১ পদ্ধতির যাচাইকরণ ও প্রমাণীকরণ (Validation and Verification of Methods)

অ-হালাল উৎস ও উপাদান মূল্যায়নের জন্য পরিচালিত পরিদর্শন ও পরীক্ষাগুলো জাতীয় বা আন্তর্জাতিকভাবে স্বীকৃত যাচাইকৃত ও প্রমাণীকৃত পদ্ধতির ভিত্তিতে পরিচালিত হতে হবে।

### ১০.২ প্রক্রিয়ার প্রমাণীকরণ ও পণ্যের যাচাইকরণ (Validation of Processes and Verification of Product)

a) হালাল খাদ্য উৎপাদন প্রক্রিয়া প্রাসঙ্গিক আন্তর্জাতিক মান অনুযায়ী প্রমাণীকৃত হতে হবে এবং হালাল খাদ্য পণ্য ধারা ১০.১-এ সংজ্ঞায়িত পদ্ধতিতে যাচাইকৃত হতে হবে।
b) প্যাকেজিং ধারা ১২.১.২-এ নির্ধারিত লেবেলিং শর্ত অনুযায়ী হতে হবে।

---

## ১১. সনাক্তকরণ ও অনুসরণযোগ্যতা (Identification and Traceability)

a) প্রযোজ্য ক্ষেত্রে, হালাল খাদ্য পুরো উৎপাদন প্রক্রিয়ায় উপযুক্ত উপায়ে সনাক্ত করতে হবে। পর্যবেক্ষণ ও পরিমাপের শর্ত অনুযায়ী হালাল খাদ্যের অবস্থা সনাক্ত করতে হবে।
b) যেখানে অনুসরণযোগ্যতা (Traceability) প্রয়োজন, সেখানে পণ্য নিয়ন্ত্রণ করতে হবে এবং পণ্যের একক সনাক্তকরণ রেকর্ড করতে হবে।
c) **ISO 22000**, **ISO 22005** অথবা **Codex CAC/RCP 1** হালাল খাদ্যের জন্য একটি খাদ্য অনুসরণযোগ্যতা ব্যবস্থার নকশা ও বাস্তবায়নের মৌলিক নীতিমালা ও শর্ত নির্ধারণ করে। এটি খাদ্য শৃঙ্খলের যেকোনো ধাপে পরিচালনাকারী প্রতিষ্ঠান দ্বারা প্রয়োগযোগ্য।

---

# টেবিল ১ - বৈদ্যুতিক অজ্ঞানকরণের (Electrical Stunning) নির্দেশক পরামিতি

| প্রাণীর ধরন | প্রবাহ (Ampere: বৈদ্যুতিক প্রবাহের একক) | সময়কাল (Second: সেকেন্ড) |
|---|---|---|
| মুরগি (Chicken) | 0.25 – 0.50 | 3.00 – 5.00 |
| ভেড়ার বাচ্চা (Lamb) | 0.50 – 0.90 | 2.00 – 3.00 |
| ছাগল (Goat) | 0.70 – 1.00 | 2.00 – 3.00 |
| ভেড়া (Sheep) | 0.70 – 1.20 | 2.00 – 3.00 |
| বাছুর (Calf) | 0.50 – 1.50 | 3.00 |
| ষাঁড়জাত গরু (Steer) | 1.50 – 2.50 | 2.00 – 3.00 |
| গাভী (Cow) | 2.00 – 3.00 | 2.50 – 3.50 |
| ষাঁড় (Bull) | 2.50 – 3.50 | 3.00 – 4.00 |
| মহিষ (Buffalo) | 2.50 – 3.50 | 3.00 – 4.00 |
| উটপাখি (Ostrich) | 0.75 | 10.00 |

নোট:

বৈদ্যুতিক প্রবাহ (Ampere) ও সময়কাল (Second) অবশ্যই প্রতিষ্ঠান কর্তৃক যাচাইকৃত ও নির্ধারিত হতে হবে।
এতে প্রাণীর ধরন, ওজন এবং অন্যান্য পরিবর্তনশীল বিষয় বিবেচনায় নিতে হবে।

# সংযোজনী বি (ANNEX B: Normative)

## ইসলামি বিধান অনুযায়ী পরিষ্কার করার পদ্ধতি (Method of Cleaning According to Islamic Rules)

### বি১. সাধারণ শর্তাবলি (General Requirements)

নাজিস (অশুদ্ধি), দৃশ্যমান ('Ainiah) বা অদৃশ্যমান (যেমন শুকিয়ে যাওয়া বা বিলীন হওয়া) হলে তাকে **হুকমিয়াহ (Hukmiah)** বলা হয়। নাজিস পরিষ্কার করার জন্য:

a) সাতবার ধোয়া আবশ্যক, যার মধ্যে একবার পানি ও মাটি মিশিয়ে ধোয়া হবে।
b) প্রথম ধোয়ায় নাজিস দূর করতে হবে, প্রয়োজনে একাধিকবার ধোয়া যেতে পারে। প্রথম ধোয়ার পানি অবশিষ্ট থাকা যাবে না এবং পরবর্তী ধোয়া দ্বিতীয় ধোয়া হিসেবে গণ্য হবে।
c) ব্যবহৃত মাটির পরিমাণ এতটুকু হবে যাতে একটি সাসপেনশন তৈরি হয়।
d) মাটি-সমৃদ্ধ পণ্য ব্যবহার অনুমোদিত।

### বি২. মাটির শর্তাবলি (Conditions of the Soil)

মাটির শর্তাবলি হলো:
a) নাজিসমুক্ত হতে হবে।
b) **মুস্তা'মাল (Musta'mal)** মাটি ব্যবহার করা যাবে না, যা শুকনো অজু (তায়াম্মুম: Tayammum) এ ব্যবহৃত হয়েছে, তবে ভারী বৃষ্টির পর তা ব্যবহারযোগ্য হবে।

---

### বি৩. পানির শর্তাবলি (Conditions of the Water)

পানির শর্তাবলি হলো:
a) পানি অবশ্যই প্রাকৃতিক হতে হবে (**মুতলাক: Mutlaq**)।
b) পানি মুস্তা'মাল (Musta'mal) হবে না।
c) পানি নাজিসমুক্ত হতে হবে।

---

টীকা (Note):

**মুস্তা'মাল পানি (Musta'mal Water)** হলো এমন পানি যা দুই কুল্লাহ (Qullah ≈ প্রায় ১৯২ লিটার) এর কম এবং যা পরিষ্কার করার কাজে ব্যবহৃত হয়েছে।

---

# তথ্যসূত্র (Bibliography)


1. **Food Hygiene Basic Texts** — খাদ্য ও কৃষি সংস্থা (FAO: Food and Agricultural Organization of the United Nations), বিশ্ব স্বাস্থ্য সংস্থা (WHO: World Health Organization), রোম, ২০০১, *Codex*।
2. **General Guidelines for Use of the Term Halal** — CAC/GL 24-1997, *Codex*।
3. **Gulf Standard Specification** — GSO 0000/2008, *Halal Food Part (1) General Requirement*।
4. **Halal Food** — Pbd 24:2007, ব্রুনেই দারুসসালাম স্ট্যান্ডার্ড।
5. **Halal Industrial Production Standards** — প্রকাশক JM Food Products Company, ইলিনয়েস।
6. **Halal Standard Requirements and Measures for Halal Quality** — BAS 1049:2007, বসনিয়া ও হার্জেগোভিনা।
7. **ISO 9001:2005** — গুণগত ব্যবস্থাপনা ব্যবস্থা (Quality Management Systems) — Requirements।
8. **MS 1500:2004** — হালাল খাদ্য উৎপাদন, প্রস্তুতি, পরিচালনা ও সংরক্ষণ — সাধারণ নির্দেশিকা, মালয়েশিয়া।
9. **Guideline for Use of the Brunei Halal Brand** — শিল্প ও প্রাথমিক সম্পদ মন্ত্রণালয়, ব্রুনেই দারুসসালাম।
10. **ES:4249/2003** — "হালাল খাদ্যের লেবেলিংয়ের জন্য শর্তাবলি ও বিধান", আরব প্রজাতন্ত্র মিশর, Egyptian Organization for Standardization and Quality।
11. **SASO 2172** — "হালাল খাদ্যের সাধারণ শর্তাবলি", সৌদি আরব।
12. **GSO 993/1998** — "ইসলামি আইন অনুযায়ী প্রাণী জবাইয়ের শর্তাবলি"।

13. **The Presidency of Religious Affairs of the Republic of Turkey, Library - Catechism II** — "Islam and Society"।

14. **TS 5273:1987** — "কসাইখানার প্রাণী — জবাই ও মৃতদেহ প্রস্তুতির নিয়মাবলি", তুর্কি মান (Turkish Standard)।

15. **TS 5925:1988** — "হাঁস-মুরগি — জবাই ও মৃতদেহ প্রস্তুতির নিয়মাবলি", তুর্কি মান (Turkish Standard)।

16. **TS 668:2007** — "গরুর মাংস — মৃতদেহ", তুর্কি মান (Turkish Standard)।

17. **YS 794/2004** — "ইসলামি আইন অনুযায়ী প্রাণী জবাইয়ের শর্তাবলি", ইয়েমেনি মান (Yemeni Standard)।

---

# অবদান স্বীকৃতি (Acknowledgement of Contributions)

---

## I. OIC-SEG সদস্য রাষ্ট্রসমূহের প্রতিনিধিদের তালিকা

(**OIC: Organisation of the Islamic Conference, SEG: Standardization Expert Group**)

- ইসলামি প্রজাতন্ত্র আফগানিস্তান
- প্রজাতন্ত্র আলবেনিয়া
- প্রজাতন্ত্র আজারবাইজান
- গণপ্রজাতন্ত্রী বাংলাদেশ
- সংযুক্ত আরব আমিরাত (UAE: United Arab Emirates)
- ব্রুনেই দারুসসালামের সরকার
- গণতান্ত্রিক গণপ্রজাতন্ত্রী আলজেরিয়া
- প্রজাতন্ত্র ইন্দোনেশিয়া
- মরক্কোর রাজ্য
- ফিলিস্তিনি সরকার
- প্রজাতন্ত্র গ্যাবন
- প্রজাতন্ত্র ইরাক
- ইসলামি প্রজাতন্ত্র ইরান
- প্রজাতন্ত্র ক্যামেরুন
- কাতার সরকার
- প্রজাতন্ত্র কিরগিজস্তান
- কুয়েত সরকার
- মহান সমাজতান্ত্রিক গণপ্রজাতন্ত্রী লিবিয়ান আরব জামাহিরিয়া
- লেবানিজ প্রজাতন্ত্র
- প্রজাতন্ত্র মালদ্বীপ
- মালয়েশিয়া
- আরব প্রজাতন্ত্র মিশর
- ফেডারেল প্রজাতন্ত্র নাইজেরিয়া
- ওমানের রাজ্য
- প্রজাতন্ত্র উজবেকিস্তান
- ইসলামি প্রজাতন্ত্র পাকিস্তান
- প্রজাতন্ত্র সেনেগাল
- গণতান্ত্রিক প্রজাতন্ত্র সোমালিয়া

- প্রজাতন্ত্র সুদান
- সিরীয় আরব প্রজাতন্ত্র
- সৌদি আরবের রাজ্য
- প্রজাতন্ত্র তাজিকিস্তান
- তিউনিসীয় প্রজাতন্ত্র
- প্রজাতন্ত্র তুরস্ক
- তুর্কমেনিস্তান
- প্রজাতন্ত্র উগান্ডা
- হাশেমি রাজতন্ত্র জর্ডান
- প্রজাতন্ত্র ইয়েমেন
- বসনিয়া ও হার্জেগোভিনা

---

# II. অবদানকারী সংস্থাসমূহের তালিকা

- ইসলামিক সম্মেলন সংস্থা (OIC: Organisation of the Islamic Conference)
- COMCEC Coordination Office (COMCEC: Standing Committee for Economic and Commercial Cooperation of the OIC)
- ইসলামিক চেম্বার অব কমার্স অ্যান্ড ইন্ডাস্ট্রি (ICCI: Islamic Chamber of Commerce and Industry)
- ইসলামি দেশসমূহের পরিসংখ্যান, অর্থনৈতিক ও সামাজিক গবেষণা ও প্রশিক্ষণ কেন্দ্র (SESRIC: Statistical, Economic and Social Research and Training Centre for Islamic Countries)
- ইসলামি বাণিজ্য উন্নয়ন কেন্দ্র (ICDT: Islamic Centre for Development of Trade)
- SEG সচিবালয় (SEG Secretariat: Standardization Expert Group Secretariat)

# হালাল খাদ্যের সাধারণ নীতিমালা

## ১। পরিধি বা প্রয়োগ

এই মানদণ্ডে খাদ্য শৃঙ্খলের[১] যেকোনো পর্যায়ে (কাঁচামাল থেকে চূড়ান্ত পণ্য পর্যন্ত) অনুসরণযোগ্য মৌলিক নীতিমালাগুলো নির্ধারণ করা হয়েছে, যার মধ্যে রয়েছে ইসলামী বিধানের ভিত্তিতে প্রাথমিক উৎপাদন থেকে শুরু করে হালাল খাদ্য ও এর পণ্যের ভোগ পর্যন্ত, খাদ্য এবং এর উপাদানের উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, বিতরণ, সংরক্ষণ ও পরিচালনা।

এই মানদণ্ডের সকল নীতিমালাই সাধারণ এবং যেকোনো আকার ও জটিলতার খাদ্য শৃঙ্খল সংশ্লিষ্ট প্রতিষ্ঠানের জন্য সামগ্রিকভাবে প্রযোজ্য। এতে অন্তর্ভুক্ত রয়েছে সেই সব প্রতিষ্ঠান যারা সরাসরি খাদ্য শৃঙ্খলের এক বা একাধিক ধাপে যুক্ত।

সকল প্রতিষ্ঠানে এই মানদণ্ড প্রয়োগের নীতিমালা হালাল খাদ্য সনদ প্রদানের বিধিতে অন্তর্ভুক্ত রয়েছে।

## ২। মাননির্ধারক রেফারেন্স

এই মানদণ্ড প্রয়োগের জন্য নিম্নে উল্লিখিত দলিলসমূহ অপরিহার্য। দলিলগুলোর সর্বশেষ সংস্করণ (যেকোনো সংশোধনীসহ) প্রযোজ্য হবে।

- **CODEX STAN 1**, পূর্বপ্যাকেজকৃত খাদ্যের লেবেল সংক্রান্ত সাধারণ মানদণ্ড
- **CAC/RCP 1**, খাদ্যস্বাস্থ্যবিধির সাধারণ নীতি
- **CAC/RCP 58**, মাংসের জন্য স্বাস্থ্যবিধি ব্যবহারের সংহিতা বা নিয়মাবলি
- **ISO 22000**, খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা পদ্ধতি — খাদ্য শৃঙ্খলের যেকোনো প্রতিষ্ঠানের জন্য নীতিমালা
- **ISO/TS 22002** (সব অংশ), খাদ্য নিরাপত্তার উপর পূর্বাবশ্যকীয় কর্মসূচি
- **ISO 22005**, খাদ্য ও পশুখাদ্য শৃঙ্খলে সহজপ্রাপ্যতা বা ট্রেসেবিলিটি — পদ্ধতির রূপরেখা ও বাস্তবায়নের সাধারণ নীতি ও মৌলিক নীতিমালা

টীকা: বিকল্পরূপে সমতুল্য খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা পদ্ধতির প্রতি সম্মতি জ্ঞাপন করা যেতে পারে।

## ৩। পরিভাষা ও সংজ্ঞা

এই মানদণ্ডের উদ্দেশ্যে, নিম্নে প্রদত্ত পরিভাষা ও সংজ্ঞাসমূহ প্রযোজ্য। এখানে ব্যবহৃত নয় এমন পরিভাষা ও সংজ্ঞার ক্ষেত্রে, মাননির্ধারক রেফারেন্সে (দেখুন ধারা ২) উল্লিখিত সংজ্ঞাসমূহ প্রযোজ্য হবে।

---

[১] খাদ্য উৎপাদনকারী প্রাণীর জন্য এবং খাদ্য উৎপাদনের উদ্দেশ্যে ব্যবহৃত প্রাণীর জন্য খাদ্য (ফিড) উৎপাদন খাদ্য শৃঙ্খলের অন্তর্ভুক্ত।

৩.১

**উভচর প্রাণী**

যেসব প্রাণী স্থল ও জল উভয় পরিবেশেই বাস করে।

৩.২

**আল্লাহর নাম উল্লিখিত হয়নি এমন প্রাণী**

যেসব প্রাণী জবাইয়ের সময় আল্লাহর নাম উচ্চারণ করা হয় না, বা আল্লাহ ছাড়া অন্য কারো নাম উচ্চারণ করা হয়, বা আল্লাহর নামের সঙ্গে অন্য নামও উচ্চারণ করা হয়।

৩.৩

**জলজ প্রাণী**

যেসব প্রাণী পানিতে বাস করে এবং পানির বাইরে বাঁচতে পারে না।

৩.৪

**শিংয়ের গুঁতা বা আঘাত পাওয়া প্রাণী (নাতিহাহ)**

যেসব প্রাণী শিং দিয়ে আঘাতের ফলে মারা যায়।

৩.৫

**বাহক পদার্থ**

নিষ্কাশন দ্রাবক

খাদ্য সংযোজক (food additives), যা কোনো খাদ্য সংযোজক বা পুষ্টি উপাদানকে দ্রবীভূত করা, অধিকতর তরল করা, ছড়িয়ে দেওয়া বা অন্য যেকোনোভাবে তার ভৌত রূপ পরিবর্তনের জন্য ব্যবহার করা হয় যেন তার কার্যকারিতা অপরিবর্তিত থাকে এবং নিজে থেকে কোনো প্রযুক্তিগত প্রভাব না ফেলে। এর মূল উদ্দেশ্য হলো সংশ্লিষ্ট খাদ্য সংযোজক বা পুষ্টি উপাদানের ব্যবহার, প্রয়োগ বা পরিচালনা সহজ করা।

৩.৬

**কোল্ড চেইন বা হিমায়িত শৃঙ্খল**

শীতলীকৃত ও হিমায়িত সংরক্ষণ, পরিবহন এবং এজাতীয় অন্যান্য কার্যক্রমের একটি ধারাবাহিক প্রক্রিয়া, যা সেই সকল খাদ্যপণ্যের জন্য বাধ্যতামূলক, যেগুলোর জন্য কোল্ড চেইন এবং/অথবা হিমাগার প্রয়োজন। এর উদ্দেশ্য হলো খাদ্য শৃঙ্খলের পুরো সময়জুড়ে পণ্যের মূল গুণাগুণ অক্ষুণ্ন রাখা।

৩.৭

**মৃত প্রাণী (আল-মাইতা)**

যে প্রাণী জবাইয়ের পূর্বেই মারা গেছে।

**টীকা:** এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত সেই অংশগুলোও যেগুলো জবাইয়ের আগে প্রাণী থেকে কেটে ফেলা হয়েছে।

৩.৮

**সুষমখাদ্য পরিপূরক বা সংযোজন**

যেসব পণ্য ভিটামিন, খনিজ, খাদ্য উপাদান, উদ্ভিজ্জ উপাদান (যেমন: ভেষজ), অ্যামিনো অ্যাসিড, প্রোটিন এবং এনজাইম, অঙ্গতন্তু বা অরগান টিস্যু, লালাগ্রন্থিবিষয়ক ও বিপাকীয় পদার্থের মতো উপাদান ধারণ করে এবং এসব উপাদানের স্বাভাবিক গ্রহণ সংযোজিত করার উদ্দেশ্যে তৈরি।



No further reproduction without authorized

৩.৯

**শিকারী প্রাণীর দ্বারা খাওয়া প্রাণী**

যে প্রাণী শিকারী জন্তু বা শিকারী পাখির দ্বারা খাওয়া হয়েছে এবং যা শিকার হিসেবে চিহ্নিত ছিল না এবং জবাইয়ের পূর্বেই মারা গেছে।

৩.১০

**এনজাইম**

প্রাকৃতিকভাবে সৃষ্ট প্রোটিন বা যৌগিক প্রোটিন যা জীবিত প্রাণীর দ্বারা উৎপন্ন হয় এবং খাদ্যে কাঙ্ক্ষিত রাসায়নিক বিক্রিয়া ত্বরান্বিত করতে জৈব-রাসায়নিক অনুঘটক হিসেবে কাজ করে।

**টীকা:** এনজাইম সাধারণত বিভিন্ন খাদ্যপণ্য তৈরিতে প্রসেসিং এইড বা প্রক্রিয়াগত সহায়ক উপাদান হিসেবে ব্যবহৃত হয়। যেমন: পনির বানাতে দইয়ের আকার দিতে ব্যবহৃত *রেনেট* একটি এনজাইম।

৩.১১

**পড়ে যাওয়া প্রাণী (মোতারাদিয়াহ)**

যেসব প্রাণী উচ্চ স্থান থেকে পড়ে বা গর্তে পড়ে মৃত্যুবরণ করে।

৩.১২

**মারাত্মকভাবে আঘাতপ্রাপ্ত প্রাণী (মাওকুজা)**

যেসব প্রাণী মারধরের ফলে মারা যায়।

৩.১৩

**প্রাণিখাদ্য**

উদ্ভিজ্জ বা প্রাণিজ উৎস থেকে প্রাপ্ত একাধিক উপাদান (কাঁচা, প্রক্রিয়াজাত, আধাপ্রক্রিয়াজাত), যা খাদ্য-উৎপাদনকারী প্রাণীর খাদ্য হিসেবে সরাসরি ব্যবহৃত হয়; যেমন মাছের গুঁড়ো, দুগ্ধ নিঃসরণ, শুকনো ছানা, মাছের লিভারের তেল, খাদ্য সংযোজক এবং সম্পূর্ণ বা আংশিকভাবে প্রক্রিয়াজাত বা অপরিশোধিত উপাদান, প্রাণিখাদ্য হিসেবে যেগুলো জাবনা বা বিচালি, ঘন ফিড বা খাদ্য পরিপূরক হিসেবে ব্যবহৃত হয়।

৩.১৪

**খাদ্য (Food)**

প্রক্রিয়াজাত, আধা-প্রক্রিয়াজাত বা কাঁচা যেকোনো পদার্থ যা মানুষের খাওয়ার জন্য নির্ধারিত, যার মধ্যে পানীয়, চুইং গাম এবং যেকোনো পদার্থ যা খাদ্য প্রস্তুতকরণ, প্রক্রিয়াকরণ বা উৎপাদনে ব্যবহৃত হতে পারে তা অন্তর্ভুক্ত; তবে এতে প্রসাধন সামগ্রী, তামাকজাত পণ্য বা শুধু ওষুধ হিসেবে ব্যবহৃত পদার্থ অন্তর্ভুক্ত নয়।

৩.১৫

**খাদ্য সংযোজক (Food additives)**

এমন পদার্থ যা সাধারণত খাদ্য হিসেবে নিজে খাওয়া হয় না এবং খাদ্যের সাধারণ উপাদান হিসেবে ব্যবহৃত হয় না—যেটির পুষ্টিগত মান থাকতেও পারে বা নাও থাকতে পারে—তবে তা প্রযুক্তিগত (স্বাদ-গন্ধসহ) উদ্দেশ্যে খাদ্য উৎপাদন, প্রস্তুতকরণ, প্রক্রিয়াকরণ, প্রয়োগ, সংরক্ষণ, মোড়কজাতকরণ, পরিবহন বা খাদ্যের ফল ধরে রাখতে খাদ্যে ইচ্ছাকৃতভাবে যোগ করা হয়, যার ফলে সরাসরি বা পরোক্ষভাবে সেই পদার্থ বা তার উপজাত উক্ত খাদ্যের উপাদানে পরিণত হয় যা খাদ্যের গঠন বা বৈশিষ্ট্যে প্রভাব ফেলে।



No further reproduction authorized

টীকা: এতে কৃষিকাজী ও পুষ্টিকর নিয়ন্ত্রণ বা উন্নয়নের জন্য ব্যবহৃত পদার্থ অন্তর্ভুক্ত।

৩.১৬

**খাদ্য শৃঙ্খল**

কাঁচামাল ও তার উৎস থেকে শুরু করে ভোগ পর্যন্ত খাদ্য উৎপাদনের প্রতিটি পর্যায়, যার মধ্যে প্রক্রিয়াকরণ, উৎপাদন, প্যাকেজিং, সংরক্ষণ, পরিবহন, বিতরণ এবং বাজারে সরবরাহকরণ অন্তর্ভুক্ত।

৩.১৭

**খাদ্য নিরাপত্তা**

একটি ধারণা যা নির্দেশ করে যে খাদ্য যখন নির্ধারিত উদ্দেশ্য অনুযায়ী প্রস্তুত ও/অথবা গ্রহণ করা হয়, তখন তা নিরাপদ, বিষমুক্ত, মাদকমুক্ত এবং স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর নয়।

৩.১৮

**জিনগতভাবে পরিবর্তিত খাদ্য (জিএমএফ)**

এমন খাদ্য ও পশুখাদ্য যেগুলোর মধ্যে জিনগতভাবে পরিবর্তিত জীব (জিএমও)-এর উপাদান (এবং/অথবা উপজাত) রয়েছে

টীকা: জিনগত পরিবর্তন বলতে বোঝায় জিনগত পরিবর্তন প্রযুক্তির মাধ্যমে অন্য জীবের জিন উদ্ভিদ, প্রাণী বা অণুজীবে স্থানান্তর এবং খাদ্যের জিএমএফ-তে পরিবর্তন সাধন করা

৩.১৯

**হালাল খাদ্য**

খাদ্য ও পশুখাদ্য যা ইসলামী বিধান অনুযায়ী অনুমোদনযোগ্য এবং এই মানদণ্ডে উল্লিখিত শর্তাবলি পূরণ করে।

৩.২০

**ইসলামী বিধান**

আল্লাহ তা'য়ালা মুসলমানদের জন্য যে বিধান নির্ধারণ করেছেন, যার উৎস পবিত্র কুরআন এবং মহানবী হযরত মুহাম্মদ (সাল্লাল্লাহু আলাইহি ওয়াসাল্লাম) এর সুন্নাহ।

৩.২১

**অণুজীব (Microorganisms)**

অতি ক্ষুদ্র প্রাণী যা আকৃতিতে আণুবীক্ষণিক বা খালি চোখে দেখা যায় না এবং যেগুলো প্রাকৃতিকভাবে খাদ্যে বিদ্যমান থাকতে পারে বা ইচ্ছাকৃতভাবে যুক্ত করা হয়—যেমন: ব্যাকটেরিয়া, ইস্ট বা ছত্রাক।

**টীকা:** এগুলো খাদ্য প্রক্রিয়াকরণে ব্যবহৃত হয় (যেমন: সিরাজাত কোমলপানীয় উৎপাদনে গাঁজিয়ে তোলা, দই বা পনির উৎপাদনে). অথবা চূড়ান্ত পণ্য হিসেবেও ব্যবহৃত হতে পারে যেমন: মদপ্রস্তুতকারক ইস্ট বা সুষম খাদ্য পরিপূরক হিসেবে

৩.২২

**নাহর**

গলা ও বুকের মধ্যবর্তী অংশ (লিবাহ)-এ ছুরি ঢুকিয়ে কেটে ফেলার প্রক্রিয়া।



...of SMIIC Members. No further reproduction authorized

৩.২৩

**পূর্বাবশ্যকীয় কর্মসূচি (পিআরপিজ)**

পুরো খাদ্য শৃঙ্খলের স্বাস্থ্যকর পরিবেশ বজায় রাখার জন্য প্রয়োজনীয় মৌলিক শর্ত ও কার্যক্রম যা নিরাপদ চূড়ান্ত পণ্য ও মানুষের আহারের জন্য নিরাপদ খাদ্য উৎপাদন, প্রক্রিয়াকরণ, পরিচালনা ও সরবরাহের জন্য উপযুক্ত।

৩.২৪

**প্রক্রিয়াগত সহায়ক পদার্থ**

সেসব পদার্থ খাদ্য প্রক্রিয়ায় প্রযুক্তিগত বা ব্যবহারিক প্রভাব ফেলার জন্য খাদ্যে যোগ করা হয়, তবে এসব পদার্থ—

১) চূড়ান্ত প্যাকেটজাত খাদ্য থেকে কোনো না কোনোভাবে সরিয়ে ফেলা হয়;

২) চূড়ান্ত খাদ্যে এমন পরিমাণে থাকে যে তা কোনো প্রযুক্তিগত বা ব্যবহারিক প্রভাব ফেলতে পারে না;

৩) খাদ্যের স্বাভাবিক উপাদানে রূপান্তরিত হয় এবং প্রাকৃতিকভাবে বিদ্যমান উপাদানের পরিমাণ উল্লেখযোগ্যভাবে বৃদ্ধি করে না।

৩.২৫

**শ্বাসরোধে মৃত প্রাণী**

যেসব প্রাণী শ্বাসরোধের ফলে মরে যায়।

৩.২৬

***জাবাহ (Zabah)***

শ্বাসনালী, খাদ্যনালী ও ঘাড়ের দুই মোটা শিরা কেটে ফেলার প্রক্রিয়া।

## ৪। খাদ্য পণ্য/সেবা

এই মানদণ্ডের আওতায় নিম্নলিখিত পণ্য ও সেবাসমূহ অন্তর্ভুক্ত:

ক) মাংস ও মাংসজাত পণ্য
খ) দুধ ও দুগ্ধজাত পণ্য
গ) ডিম ও ডিমজাত পণ্য
ঘ) খাদ্যশস্য ও শস্যজাত পণ্য
ঙ) উদ্ভিজ্জ ও প্রাণিজ তেল এবং চর্বি
চ) ফলমূল, শাকসবজি এবং সেগুলোর পণ্য
ছ) চিনি ও মিষ্টদ্রব্যাদি
জ) কোমলপানীয় (অ্যালকোহলবিহীন কোমলপানীয়)
ঝ) মধু ও এর উপজাত পণ্য
ঞ) সুষম খাদ্য পরিপূরক বা সংযোজন
ট) জিনগতভাবে পরিবর্তিত খাদ্য (জিএমএফ)
ঠ) খাদ্য সংযোজক (Food additives)
ড) এনজাইম বা উৎসেচক
ঢ) অনুজীব
ণ) প্যাকেজিং সামগ্রী
ত) প্রক্রিয়াগত সহায়ক পদার্থ (Processing aids)



ISO/IEC Members. No further reproduction authorized

ছ) খাদ্যসেবা ও সংশ্লিষ্ট স্থান (Food service and premises)

জ) মৎস্য ও মৎস্যজাত পণ্য

ঝ) পানোপযোগী পানি (Drinking water)

ঞ) তেষজ, মসলা, ধূমদ্রব্য ও স্বাদবর্ধক উপাদান

ট) অন্যান্য

## ৫। নীতিমালা

### ৫.১ খাদ্যের উৎস

#### ৫.১.১ প্রাণিজ উৎস থেকে প্রাপ্ত খাদ্য

##### ৫.১.১.১ হালাল প্রাণী

নিম্নোক্ত প্রাণীগুলো হালাল প্রাণী হিসেবে গণ্য করা হয়:

ক) গৃহপালিত প্রাণী যেমন—গরু, মহিষ, ভেড়া, ছাগল, উট, মুরগি, হাঁস, রাজহাঁস এবং টার্কি।

খ) শিকারি নয় এমন বন্য প্রাণী যেমন—হরিণ, মৃগ, কৃষ্ণসার হরিণ, বন্য গরু।

গ) শিকারি নয় এমন পাখি যেমন—কবুতর, চড়ুই, কোয়েল পাখি, স্টার্লিং পাখি, উটপাখি।

ঘ) পঙ্গপাল (ফসফড়িং)

##### ৫.১.১.২ হারাম প্রাণী

নিম্নোক্ত প্রাণীগুলো হারাম হিসেবে বিবেচিত:

ক) শুকর, কুকুর ও তাদের বংশধর।

খ) যেসব প্রাণীকে অভ্যন্তর নামে জবাই করা হয়নি।

গ) যেসব প্রাণীকে ইসলামী বিধান অনুযায়ী জবাই করা হয়নি।

ঘ) মৃত প্রাণী (আল-মাইতা)

ঙ) স্থলচর প্রাণী যাদের বড় ও ধারালো দাঁত বা গজদাঁত থাকে এবং যেগুলো শিকার করা বা আত্মরক্ষার জন্য ব্যবহার করে, যেমন—ভাল্লুক, হাতি, বানর ও তাদের সম্পর্কিত শ্রেণি, নেকড়ে, সিংহ, বাঘ, চিতা, বিড়াল, শিয়াল, খেঁকশিয়াল, কাঠবিড়ালি, নেউলে জাতীয় ছোট জন্তু, বেজি, ছুঁচো বা গন্ধমূষিক, কুমির, নক্র (ভোঁতা ও কম লম্বাটে মুখের কুমির) ইত্যাদি।

চ) ধারালো নখওয়ালা শিকারি পাখি যেমন—বাজপাখি, শ্যেন (একধরনের বাজপাখি), ঈগল, শকুন, কাক, দাঁড়কাক, চিল, পেঁচা।

ছ) ক্ষতিকর ও বিষাক্ত প্রাণী যেমন—ধেড়ে ইঁদুর, কেঁচো সদৃশ বহুপদী প্রাণী, বিছা, সাপ, বোলতা, ইঁদুর ও অনুরূপ প্রাণী।

জ) ঘৃণ্য বা জঘন্য প্রাণী যেমন—টিকটিকি, শামুক, পোকামাকড় এবং তাদের ডিম বা লার্ভা ও অনুরূপ প্রাণী।

ঝ) যেসব প্রাণী (পাখি ও পোকামাকড়সহ) ইসলামে হত্যা নিষিদ্ধ, যেমন—কাঠঠোকরা, হুদহুদ, পিঁপড়ে ও মৌমাছি।

ঞ) গাধা ও খচ্চর।



COMIC Members. No further reproduction authorized

ট) শ্বাসরুদ্ধ হয়ে মারা যাওয়া প্রাণী, হিংস্র প্রাণীর দ্বারা খাওয়া প্রাণী, গুঁতো খেয়ে মারা যাওয়া প্রাণী (নাতীহাহ), পড়ে মারা যাওয়া প্রাণী (মুতারাদিয়াহ), মারধরের ফলে মারা যাওয়া প্রাণী (মাওকুউযা)।

ঠ) খামারে পালিত হালাল প্রাণী যেগুলোকে উদ্দেশ্যমূলকভাবে নিয়মিত এমন খাদ্য খাওয়ানো হয় যা তাদের স্বভাবগত প্রকৃতির অনুপযোগী বা নাজিস প্রাণিখাদ্য (অপবিত্র)।

বি.দ্র. ১: জবাই করার পরও হালাল প্রাণীর কিছু অংশ এড়িয়ে চলা উচিত। যদি এসব অংশ ব্যবহৃত হয়, তবে তা লেবেলে স্পষ্টভাবে উল্লেখ করতে হবে।

বি.দ্র. ২: হারাম প্রাণী থেকে প্রাপ্ত কোনো উপাদানই হালাল নয়।

### ৫.১.২ জলজ প্রাণী

ক) আঁশযুক্ত সকল মাছ, চিংড়ি এবং আঁশযুক্ত মাছের ডিম ও তাদের উপজাত সবকিছুই হালাল। আঁশবিহীন মাছ এবং অন্যান্য সব জলজ প্রাণী ও তাদের উপজাতও হালাল হিসেবে গণ্য (যথাযথভাবে লেবেলে উল্লেখ করতে হবে — অনুচ্ছেদ ১২.১.২.২ (এম) দেখুন)।

খ) সকল বিষাক্ত জলজ প্রাণী যা স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর তা হালাল নয়, তবে যদি বিষাক্ত উপাদান সম্পূর্ণভাবে দূর করা হয়, তবে তা হালাল হতে পারে।

### ৫.১.৩ উভচর প্রাণী

সমস্ত উভচর প্রাণী (যারা পানিতে ও স্থলে উভয় জায়গায় বসবাস করে) হারাম।

### ৫.১.৪ উদ্ভিজ্জ উৎস থেকে প্রাপ্ত খাদ্য

উদ্ভিদ এবং উদ্ভিদজাত পণ্যসমূহ হালাল, তবে বিষাক্ত ও স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর উদ্ভিদ হালাল নয়; যদি বিষাক্ত উপাদান সরিয়ে ফেলা হয়, তবে তা হালাল হতে পারে।

### ৫.১.৫ রক্ত এবং মানুষের বা প্রাণিজ উৎসজাত অন্যান্য উপাদান

সকল ধরনের রক্ত এবং এর উপজাত হারাম।

মানুষ বা প্রাণীর দেহের ছিদ্রস্থল বা বহির্মুখ থেকে নিঃসৃত পদার্থ যেমন—মূত্র, গর্ভফুল, মল, বমি, পুঁজ, শুক্রাণু এবং ডিমাণু ইত্যাদি হালাল নয় বা হারাম।

মানবদেহের যেকোনো অংশ ভক্ষণের জন্য হারাম।

## ৫.২ জবাই সম্পর্কিত বিধানাবলি

### ৫.২.১ জবাইউদ্দিষ্ট প্রাণীর শর্তাবলি

ক) কেবল হালাল প্রাণীকেই জবাই করা যাবে।

খ) প্রাণী সুস্থ আছে—এ মর্মে পশু চিকিৎসা কর্তৃপক্ষের সার্টিফিকেট থাকতে হবে।

গ) জবাইউদ্দিষ্ট প্রাণী জবাইয়ের সময় জীবিত থাকতে হবে। প্রাণীর প্রতি নিষ্ঠুরতা প্রদর্শন করে জবাই প্রক্রিয়া সম্পন্ন করা যাবে না। প্রাণী জীবিত থাকা অবস্থায় প্রাণীর শরীর থেকে কোনো অঙ্গ বিচ্ছিন্ন করা নিষিদ্ধ।

ঘ) পশু চিকিৎসার আদর্শ পদ্ধতি অনুসরণ করে, কেবল সঠিক প্রাণিখাদ্যে পালিত প্রাণীকেই জবাই করা যাবে।



of SMIIC Members. No further reproduction authorized

ঙ) অনেক দূরত্ব পাড়ি দিয়ে আসা প্রাণীদের জবাইয়ের পূর্বে বিশ্রামের সুযোগ দিতে হবে।
চ) প্রাণীর স্বভাবের সাথে অসামঞ্জস্যপূর্ণ উপাদানযুক্ত খাদ্য খাওয়ানো যাবে না। নিয়মিতভাবে অন্য প্রাণীর উপাদানযুক্ত খাদ্য খাওয়ানো যাবে না।

### ৫.২.২ জবাইকারী

ক) জবাইকারীকে হতে হবে একজন প্রাপ্তবয়স্ক, সুস্থ মস্তিষ্কসম্পন্ন মুসলমান, যিনি ইসলামী বিধান অনুযায়ী জবাই সম্পর্কিত মৌলিক বিধি-বিধান ভালোভাবে জানেন ও বুঝেন।
খ) তার কাছে হালাল জবাই বিষয়ক এমন উপযুক্ত কর্তৃপক্ষ কর্তৃক ইস্যুকৃত বৈধ সনদ থাকতে হবে যারা স্বাস্থ্য, স্বাস্থ্যবিধি, পরিচ্ছন্নতা বিধি এবং হালাল জবাই বিধি-বিধান নিয়ে তত্ত্বাবধান বা পর্যবেক্ষণ করে।

### ৫.২.৩ জবাইয়ের হাতিয়ার ও সরঞ্জাম

ক) জবাই কার্যক্রম, খাদ্যমানের জবাই সরঞ্জাম ও যন্ত্রপাতিগুলো পরিষ্কার এবং কেবল হালাল প্রাণী জবাইয়ের জন্য ব্যবহৃত হতে হবে।
খ) কাটার জন্য ব্যবহৃত জবাইয়ের হাতিয়ার ধারালো এবং স্টিলের হতে হবে।
গ) কাটা শুধুমাত্র জবাইয়ের হাতিয়ারের ধারালো ধার দিয়ে করতে হবে, চাপ বা ওজন দ্বারা নয়।
ঘ) হাড়, নখ, দাঁত ইত্যাদি দিয়ে জবাই করা যাবে না।

### ৫.২.৪ জবাইয়ের স্থান

জবাই স্থান কেবল হালাল প্রাণী ও হালাল জবাইয়ের জন্য নির্ধারিত হবে এবং Codex CAC/RCP 1 বা ISO 22000 বা ISO/TS 22002 (পূর্ণ অংশ) অনুযায়ী পূর্বশর্ত কর্মসূচিতে প্রয়োজনীয় শর্তাবলি পূরন করবে। জবাইয়ের স্থানের কাঠামোগত অবস্থা জাতীয় বৈধ নীতিমালা অনুযায়ী হবে।

নিম্নোক্ত যথাযথ প্রস্তুতি গ্রহণ করতে হবে:

ক) এমন জবাই এলাকা যেখানে স্বাস্থ্য পরীক্ষার জন্য সুবিধাজনক স্থান নিশ্চিত করা হয়।
খ) প্রবেশপথে একটি বিশেষ জবাই এলাকা, যা প্রাণীর প্রকৃতি অনুযায়ী বৈদ্যুতিকভাবে স্বয়ংক্রিয় অথবা হাতে পরিচালিত যন্ত্র ব্যবস্থায় সজ্জিত এবং যা প্রাণীকে উঠানোয় ব্যবহৃত হয়।
গ) স্বয়ংক্রিয়, চালনীয় বা হাতে পরিচালিত রেল ব্যবস্থা যা রোলার চেইন দ্বারা সজ্জিত এবং কার্যপ্রবাহ ঠিক রাখে।
ঘ) গরু ও ছাগল-ভেড়ার জন্য নির্ধারিত স্থির অথবা গতিশীল বোঝাইয়ের স্থান এবং অবতরণ এলাকা, যা কর্মীদের চামড়া ছাড়ানো এবং জবাইকৃত প্রাণিদেহ প্রস্তুতকরণে স্বাচ্ছন্দ্যে ও দক্ষতার সাথে করতে সাহায্য করে।
ঙ) ওজন পরিমাপের সুবিধা।
চ) জবাইকৃত প্রাণিদেহ ধোয়ার সুবিধা (প্রবল প্রবাহের পানি, স্বয়ংক্রিয় হলে ভালো)।
ছ) এমন একটি পাত্র যাতে সব সময়ে প্রবাহমান গরম পানি থাকে, যা ময়লা যন্ত্রপাতি (ছুরি, ঝুলনা ইত্যাদি), জীবাণুনাশক তরল ধারণকৃত কুভেট ধোয়া, জীবাণুমুক্ত বা বীজাণুমুক্ত করার জন্য ব্যবহৃত হয় এবং হাত ধোয়ার জন্য ট্যাপযুক্ত থাকবে যা পায়ের বা হাঁটু বা ফটোসেল দ্বারা পরিচালিত হবে।



reproduction authorized

জ) সব সময়ে পরিশোধিত ও প্রবল প্রবাহমান পানি সরবরাহ নিশ্চিত করতে হবে,
ঝ) সকল জীবাণুনাশক এবং অ্যান্টিসেপটিক তরল অবশ্যই হালাল খাদ্য খাতে ব্যবহারের উপযোগী হতে হবে। যেসব যন্ত্র বা যন্ত্রাংশ হালাল খাদ্যের সংস্পর্শে আসে, সেগুলো পরিষ্কার বা রক্ষণাবেক্ষণের সময় কোনো ধরনের হারাম উপাদান বা খাদ্যমানহীন তেল, পিচ্ছিলকারক তেল, পরিষ্কারক তরল বা জীবাণুনাশক ব্যবহার করা যাবে না।

### ৫.২.৫ অজ্ঞান বা অচেতনকরণ

(ক) সকল ধরনের অচেতনকরণ ও কনকাশন (জ্ঞান হারানো) নিষিদ্ধ থাকবে।
তবে, যখন বৈদ্যুতিক শক প্রয়োগ অপরিহার্য ও যুক্তিযুক্ত হয়ে পড়ে (যেমন: পশুকে শান্ত রাখা বা তার সহিংস আচরণ প্রতিরোধ করার প্রয়োজনে), তখন অচেতন করার জন্য নির্ধারিত সময়সীমা ও বৈদ্যুতিক প্রবাহের মান এই মানদণ্ডের *পরিশিষ্ট-ক* অনুযায়ী হতে হবে।

(খ) অচেতনকরণ অনুমোদিত হতে নিম্নোক্ত শর্তসমূহ অবশ্যই মানতে হবে:

- পশুকে জবাই করার আগে এবং অচেতনকরণ চলাকালীন ও পরবর্তীতে অবশ্যই জীবিত থাকতে হবে, যার প্রমাণ হয় জবাই-পরবর্তী নড়াচড়ার মাধ্যমে। যদি পশুটি জবাইয়ের আগে মারা যায়, তাহলে সেটিকে 'মওকূযাহ' (اَلْمَوْقُوذَة) অর্থাৎ আঘাতে মৃত পশু হিসেবে গণ্য করা হবে।

(গ) সিরিঞ্জ বন্দুক, কুড়াল, হাতুড়ি দিয়ে বা দেহে বাতাস ঢুকিয়ে প্রাণীকে অজ্ঞান করা নিষিদ্ধ।

### ৫.২.৬ জবাই প্রক্রিয়া

#### ৫.২.৬.১ প্রাণীর জবাই পদ্ধতি

অনুচ্ছেদ ৫.২.১-এর অতিরিক্ত হিসেবে নিম্নোক্ত শর্তাবলি প্রযোজ্য হবে।

##### ৫.২.৬.১.১ জবাইয়ের পূর্বে পশুর স্বাস্থ্য পরীক্ষা

জীবিত পশু পরিদর্শনের অতিরিক্ত নিম্নোক্ত বিষয়সমূহ প্রযোজ্যঃ

- জবাইউদ্দিষ্ট পশুসমূহকে একজন যোগ্য পশুচিকিৎসকের মাধ্যমে প্রামাণ্য পরিদর্শন পদ্ধতি অনুসরন করে পরীক্ষা করতে হবে।
- যে সব পশু গর্ভাবস্থার এক-তৃতীয়াংশ সম্পন্ন করেছে, তাদের জবাই করা যাবে না।

##### ৫.২.৬.১.২ পশুর পরিষ্কারকরণ

জবাইয়ের জন্য প্রেরিত পশু মল, প্রস্রাব ও কাদামাটির দাগমুক্ত থাকতে হবে। যদি পশু ময়লা যুক্ত থাকে, তবে যেখানে পাওয়া যাবে সেখানের ঘাসে ঢাকা ছোট খোলা জায়গায় তাদের পরিষ্কার করতে হবে।

##### ৫.২.৬.১.৩ বিভিন্ন প্রকার পশুর মিশ্রণ রোধ

প্যাডকে বা ঘাসে ঢাকা ছোট মাঠে স্থানান্তর, পরিচ্ছন্নতা প্রক্রিয়া এবং জবাই এলাকার দিকে স্থানান্তরের সময় বিভিন্ন প্রকার পশুর মিশ্রণ এড়াতে বিশেষ যত্ন নিতে হবে।



of SMIIC Members. No further reproduction authorized

### ৫.২.৬.১.৪ জবাইয়ের স্থানে পশু প্রবেশ করানো

জবাইযোগ্য পশুদের প্রশিক্ষনপ্রাপ্ত কর্মীদের দ্বারা একটি নির্দিষ্ট করিডোর দিয়ে সদয়ভাবে জবাই এলাকায় নিয়ে যেতে হবে। এই করিডোরের শেষ প্রান্তে এমন ব্যবস্থা থাকতে হবে যাতে অপেক্ষমাণ পশুরা জবাই কার্যক্রম দেখতে না পায়; এজন্য চলমান পর্দা বা বিভাজক ব্যবস্থা ব্যবহার করতে হবে।

### ৫.২.৬.১.৫ জবাই প্রক্রিয়া

(ক) পশুকে কিবলামুখী করে বাম পাশে শোয়ানো বা দাঁড় করিয়ে তারপর জবাই করতে হবে। এই অবস্থানে তীব্র কষ্ট এড়াতে এবং দীর্ঘ সময় ধরে পশুকে না রাখার জন্য সতর্ক থাকতে হবে।
(খ) জবাইয়ের সময় জবাইকারীকে অবশ্যই তাসমিয়াহ "বিসমিল্লাহ" অর্থাৎ "আল্লাহর নামে" বলতে হবে।

আল্লাহ ব্যতীত অন্য কারো নাম উচ্চারণ করা হলে তা হারাম বা হয়ে যাবে। প্রত্যেকটি জবাইকৃত পশুর উপর আল্লাহর নাম উচ্চারণ করা আবশ্যক।

(গ) প্রত্যেক পশুকে একবারেই জবাই করতে হবে। তবে ধারালো ছুরি দিয়ে কেটে নেওয়ার সময় ব. ছুরি চালানোর সময় চলতে পারে যতক্ষণ না ছুরি পশুর গলা থেকে তোলা হয়।
(ঘ) জবাই কার্যক্রম শুরু করতে হবে পশুর গলার শ্বাসরন্ধ্রের (glottis) এর নিচ থেকে কাটার মাধ্যমে। দীর্ঘ গলার পশু হলে শ্বাসরন্ধ্রের (glottis) পরবর্তী অংশ থেকে জবাই করতে হবে। জবাইয়ের মাধ্যমে খাদ্যনালী (মারী), শ্বাসনালী (হালকুম), উভয় ক্যারোটিড ধমনি এবং দুটি জুগুলার শিরা (ওয়াদাজাইন) সম্পূর্ণরূপে কাটতে হবে যাতে রক্ত নির্গমন বৃদ্ধির মাধ্যমে মৃত্যুর প্রক্রিয়া দ্রুত হয়। রক্তপাত স্বতঃস্ফূর্ত ও পূর্ণাঙ্গ হতে হবে এবং পর্যাপ্ত সময় রক্ত ঝরার জন্য দিতে হবে যাতে পুরো রক্ত নির্গমন হয় এবং পশুর পুরোপুরি মৃত্যু নিশ্চিত হয়। পশু বা পাখির মেরুরজ্জু কাটা যাবে কেবল প্রাণীর মৃত্যুর পরে, যাতে রক্ত নির্গত হতে পারে।
(চ) উট জবাই করতে হবে *নাহর*( نحر) পদ্ধতিতে।

### ৫.২.৬.১.৬ জবাইকৃত প্রাণিদেহ এবং অভ্যন্তরীণ অঙ্গের জবাই পরবর্তী পরিদর্শন

জবাই পরবর্তী পরিদর্শন অবশ্যই একজন যোগ্য পশু চিকিৎসকের মাধ্যমে সম্পন্ন করতে হবে। জবাইকৃত প্রাণীদেহ বা প্রাণিদেহের কোনো অংশ সংক্রান্ত চূড়ান্ত সিদ্ধান্ত CAC/RCP 58 (Code of Hygienic Practice for Meat) অনুযায়ী গ্রহন করতে হবে, যাতে খাদ্য নিরাপত্তা ও স্বাস্থ্যবিধি সংক্রান্ত শর্তাবলি পূরণ হয়।

### ৫.২.৬.১.৭ জবাইকৃত প্রাণিদেহ ধোয়া ও সিলমোহর প্রদান

ধোয়া, শুকানো, ঠান্ডা করা ও হিমায়িতকরণ কার্যক্রম উপযুক্ত যন্ত্রপাতি বা সরঞ্জামের মাধ্যমে সম্পাদন করতে হবে। সিলমোহর বা স্ট্যাম্পিং করতে হবে এমন খাদ্যগমানের কালি দিয়ে, যা হালাল উপাদানসমৃদ্ধ। ঠান্ডা কক্ষের সর্বোচ্চ তাপমাত্রা হবে ৪ ডিগ্রি সেলসিয়াস।

### ৫.২.৬.২ হাঁস-মুরগি জবাইয়ের পদ্ধতি

ক) যন্ত্রের মাধ্যমে জবাইয়ের ক্ষেত্রে, 'পরিশিষ্ট গ' কে রেফারেন্স হিসেবে গ্রহণ করতে হবে।
খ) অনুচ্ছেদ ৫.২.১-এ উল্লিখিত শর্তাবলির অতিরিক্ত হিসেবে নিম্নোক্ত শর্তাবলিও প্রযোজ্য হবে



OIC/SMIC Members. No further reproduction authorized

### ৫.২.৬.২.১ হাঁস-মুরগী জবাইখানায় গ্রহণ এবং জবাইয়ের উদ্দেশ্যে হস্তান্তর

হাঁস-মুরগী জবাইখানায় পৌঁছানোর পর যথাসম্ভব সর্বনিম্ন সময়ের মধ্যে জবাইয়ের জন্য হস্তান্তর করতে হবে।

### ৫.২.৬.২.২ জবাইয়ের পূর্বে হাঁস-মুরগীর স্বাস্থ্য পরীক্ষা

জবাই পূর্ববর্তী নিয়ন্ত্রণের পাশাপাশি নিম্নোক্ত শর্তাবলি প্রযোজ্য হবে।

ক) জবাইউদ্দিষ্ট হাঁস-মুরগিকে একজন যোগ্য পশু চিকিৎসক দ্বারা প্রণীত আদর্শ পরিদর্শন পদ্ধতি অনুযায়ী স্বাস্থ্য পরীক্ষা করতে হবে। যেসব পোলট্রি অসুস্থ, অসুস্থ হওয়ার আশঙ্কাজনক বা মৃত তা চিহ্নিত করে, তাদের অবিলম্বে সরিয়ে ফেলতে হবে বা পৃথক কক্ষে রাখার ব্যবস্থা নিতে হবে এবং আইনী আনুষ্ঠানিকতা সম্পন্ন করতে হবে।

খ) প্রাপ্ত হাঁস-মুরগী যাচাই করতে হবে যাতে মৃত বা মুমূর্ষু হাঁস-মুরগী জবাই লাইনে প্রবেশ না করতে পারে।

### ৫.২.৬.২.৩ পদ্ধতি

(ক) জবাইকারীকে একটি হাতে হাঁস বা মুরগীর মাথা দৃঢ়ভাবে ধরে নিচের দিকে টেনে ধরতে হবে এবং অপর হাতের ধারালো ছুরি দ্বারা ইসলামি বিধান অনুসরণ করে গলা কাটতে হবে।

(খ) এছাড়াও, অনুচ্ছেদ ৫.২.৬.১.৫-এ উল্লেখিত ধর্মীয় বিধান অবশ্যই অনুসরণ করতে হবে।

### ৫.২.৬.২.৩.১ স্বয়ংক্রিয় হাঁস-মুরগী প্রক্রিয়াকরণ যন্ত্রপাতিতে হস্তজবাই

যদি একটি যাচাইকরণ ব্যবস্থা বিদ্যমান থাকে, তবে হস্তজবাই (মেশিনে হাতের জবাই) ব্যবহার করা যেতে পারে। এমন পণ্যে সঠিকভাবে লেবেল দিতে হবে যে, এটি হস্তজবাইকৃত।

(ক) জবাইকারী অবশ্যই একজন প্রাপ্তবয়স্ক মুসলমান হতে হবে।

(খ) হাসঁ-মুরগী জবাই অবশ্যই ৫.২.৬.১.৫-এ বর্ণিত বিধান অনুযায়ী সম্পাদিত হতে হবে।

(গ) রক্ত ঝরার সময় কমপক্ষে ১৮০ সেকেন্ড হতে হবে।

(ঘ) প্রতি পাখিকে একবারই জবাই করতে হবে। "করাত চালানোর" ন্যায় কাটা যাবে, যতক্ষণ না জবাইয়ের সময় ছুরি প্রাণীর গলা থেকে উঠানো হয়।

(ঙ) জবাই প্রক্রিয়ায় শ্বাসনালী (হালকুম), খাদ্যনালী (মারী), এবং উভয় প্রধান বা বৃহদ্ধমনী ও ঘাড়ের দুই মোটা শিরা (ওয়াদাজাইন) কাটা আবশ্যক, যাতে প্রাণীর রক্ত নিঃসরণ ও মৃত্যু সহজতর ও দ্রুততর হয়। রক্তক্ষরণ স্বতঃস্ফূর্ত ও সম্পূর্ণ হতে হবে। রক্তঝরার সময় যথেষ্ট হতে হবে যাতে পুরো রক্তক্ষরণ ও প্রাণীর পুরোপুরি মৃত্যু নিশ্চিত করা যায়। রক্ত নিঃসরণের জন্য কেবল সম্পূর্ণ মৃত্যুর পর পশু অথবা পাখির মেরুদণ্ড কাটা যাবে।

### ৫.২.৬.২.৪ পালক ছাড়ানো



of SMIIC Members. No further reproduction authorized

পালক ছাড়ানোর প্রক্রিয়া সহজতর করতে জবাইকৃত প্রাণিদেহকে গরম পানিতে ডুবিয়ে দগ্ধ করতে হবে। গরম পানিতে দগ্ধের জন্য ফুটন্ত পানি ব্যবহার করা যাবে না।

### ৫.২.৬.২.৫ জবাইকৃত প্রাণিদেহের স্বাস্থ্য পরিদর্শন

জবাই-পরবর্তী বিধিনিষেধ ছাড়াও নিম্নোক্ত পদক্ষেপগুলো আবশ্যক:

(ক) প্রতিটি জবাইকৃত প্রাণিদেহ ধোয়ার পর অবশ্যই পরিদর্শন করতে হবে। এই পরিদর্শন সংশ্লিষ্ট সদস্য রাষ্ট্রগুলোর প্রাণিস্বাস্থ্য সেবার মাংস পরিদর্শন বিধিমালা বা মানদণ্ড অনুযায়ী সম্পন্ন করতে হবে।

(খ) যেসব ক্ষেত্রে শারীরিক পর্যবেক্ষণ বা পরীক্ষণই রোগনির্ণয়ের জন্য যথেষ্ট নয়, সে ক্ষেত্রে আশঙ্কাজনক পদার্থ বা নমুনা পরীক্ষার জন্য ল্যাবরেটরিতে পাঠানো হবে এবং সেই সময় জবাইকৃত প্রাণিদেহটিকে উপযুক্ত তাপমাত্রায় সংরক্ষিত স্থানে রাখতে হবে। ল্যাবরেটরির পরীক্ষার ফলাফলের ভিত্তিতে চূড়ান্ত সিদ্ধান্ত গ্রহণ করতে হবে।

### ৫.২.৬.৩ হাঁস-মুরগী ব্যতীত অন্যান্য প্রাণীর জবাই

#### ৫.২.৬.৩.১ মৎস্য

মাছ জবাই করার প্রয়োজন নেই। মাছকে পানির মধ্য থেকে জীবিত অবস্থায় ধরতে হবে এবং মৃত্যু অবশ্যই পানির বাইরে হতে হবে।

যদি মাছ ধরা হয় মৃত অবস্থায় এবং পানির উপর ভেসে থাকতে দেখা যায়, তাহলে তা হালাল নয়। বিষাক্ত বা রোগাক্রান্ত মাছও হালাল নয়।

#### ৫.২.৬.৩.২ অন্যান্য

(ক) মুসলমান ব্যক্তি কর্তৃক অস্ত্র ব্যবহার করে শিকার করা প্রাণী হালাল বলে গণ্য হবে যদি:

- শিকারকৃত প্রাণীর দিকে অস্ত্র নিক্ষেপ করার পূর্বে তাসমিয়া (বিসমিল্লাহ) উচ্চারণ করা হয়,
- শিকারকৃত প্রাণী অস্ত্রের ধারালো অংশ দ্বারা আঘাতপ্রাপ্ত হয়।

(খ) শিকারি প্রাণী বা পাখির মাধ্যমে শিকার করা হলে তা হালাল বলে গণ্য হবে যদি নিম্নোক্ত শর্তাবলি পূরণ হয়:

- শিকারকাজে ব্যবহৃত প্রাণী/পাখি প্রশিক্ষিত হয়,
- ঐ প্রাণী পাখি নিরাপদ (অর্থাৎ এমন কোনো রোগে আক্রান্ত নয় যা মানুষের স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর),
- প্রশিক্ষিত প্রাণী পাখিকে ছাড়ার পূর্বে তাসমিয়া (বিসমিল্লাহ) উচ্চারণ করা হয়,
- শিকারকৃত প্রাণীকে ঐ শিকারি প্রাণী/পাখি খায় না (জীবিত বা মৃত অবস্থায়),
- শিকারকৃত প্রাণী যদি জীবিত পাওয়া যায়, তবে তাকে ইসলামী শরীয়ত মোতাবেক জবাই করতে হবে।

### ৫.৩ মাংস ও মাংসজাত পণ্য

(ক) ৫.১.১.১ অনুচ্ছেদে সংজ্ঞায়িত হালাল প্রাণী থেকে প্রাপ্ত মাংস, যদি তা অনুচ্ছেদ ৫.২.৬.১ ও ৫.২.৬.২ অনুযায়ী হয়, তবে তা ১৩ নম্বর অনুচ্ছেদে নির্ধারিত আইনী শর্তাবলি পূরণ করবে।



...personal use of SMIIC Members. No further reproduction authorized

(খ) মাংস ও মাংসজাত পণ্যে ব্যবহৃত খাদ্য সংযোজক (Food Additives) যেমন: সংরক্ষকদ্রব্য-এ কোন হারাম উপকরণ থাকা যাবে না এবং এগুলো প্রস্তুতের সময় প্রক্রিয়াগত সহায়ক উপাদানসহ এমন কোনো প্রক্রিয়া বা পদ্ধতি গ্রহণযোগ্য নয় যা ইসলামি বিধানের পরিপন্থী।

(গ) হারাম প্রাণী থেকে প্রাপ্ত কোনো উপাদানই হালাল নয়।

### ৫.৪ দুধ ও দুগ্ধজাত পণ্য

(ক) ৫.১.১.১ অনুচ্ছেদে বর্ণিত প্রাণী থেকে প্রাপ্ত দুধ ও দুগ্ধজাত পণ্য হালাল।

(খ) রেনেট বা দধিবীজ, জেলাটিন (gelatine) প্রভৃতি খাদ্য সংযোজক হারাম উৎস থেকে উৎপাদিত হওয়া যাবে না।

(গ) মানব দুধ এবং এর থেকে উৎপন্ন বা উপজাত বস্তু খাদ্য উৎপাদনে ব্যবহারযোগ্য নয়।

### ৫.৫ ডিম ও ডিমজাত পণ্য

(ক) ৫.১.১.১ এবং ৫.১.২ অনুচ্ছেদে সংজ্ঞায়িত হালাল প্রাণী থেকে প্রাপ্ত ডিম ও ডিমজাত পণ্য হালাল।

(খ) ডিমজাত পণ্যে হারাম কোনো উপাদান থাকা চলবে না।

(গ) মাছের মতো যেসব প্রাণীকে জবাই করার প্রয়োজন হয় না, সেসব প্রাণী থেকে প্রাপ্ত ডিম হালাল, যদি তা আহার করা নিরাপদ হয়। তবে ডিম হারাম উপাদান দিয়ে প্রক্রিয়াজাত করা যাবে না।

### ৫.৬ খাদ্যশস্য ও শস্যজাত পণ্য, উদ্ভিজ্জ ও প্রাণিজ তেল এবং চর্বি, ফলমূল ও শাকসবজি এবং তাদের পণ্য, চিনি ও মিষ্টদ্রব্যাদি

সকল খাদ্য হালাল উৎস থেকে এবং হালাল প্রক্রিয়ার মাধ্যমে প্রস্তুত করতে হবে।

### ৫.৭ কোমলপানীয়

(ক) সকল ধরনের পানি এবং অ্যালকোহল-বিহীন কোমলপানীয় হালাল —তবে বিষাক্ত, মাতালকারী/নেশারী বা স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর পানীয় ব্যতিরেকে অথবা হারাম পদার্থ বা উপাদানবিহীন।

(খ) যেকোনো কোমলপানীয় বা খাদ্যপণ্য যাতে অ্যালকোহল রয়েছে— তা ইসলামী বিধান অনুযায়ী নিষিদ্ধ এমনকি রান্নার উদ্দেশ্যে বা ক্যান্ডি বা চকলেটের ভিতরে ভরতেও নয়।

(গ) কোমলপানীয়তে ব্যবহৃত খাদ্য সংযোজক যেমন: রঞ্জকদ্রব্য, সংরক্ষকদ্রব্য ইত্যাদি খাদ্যমান অনুপযোগী ও হারাম উৎস থেকে উৎপাদন গ্রহণযোগ্য নয়।

### ৫.৮ মধু ও মধুর উপজাত

(ক) মৌমাছি কর্তৃক উদ্ভিদ থেকে সংগৃহীত মৌমাছি রক্ষিত উপাদান (যেমন: মধু, মৌ পরাগ, অত্যুত্তম ফলের রস/জেলি) যা মৌমল থেকে উৎপন্ন তা যদি স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর না হয়, তাহলে তা হালাল।

(খ) মধুর মধ্যে অনিচ্ছাকৃতভাবে পতিত মৌমাছির অংশ এবং এমন অঙ্গ বা অংশ যেগুলো সরানো সম্ভব নয়, সেগুলো হালাল হিসেবে গণ্য হবে।



For internal use of SMIIC Members. No further reproduction authorized

## ৫.৯ সুষম খাদ্য সংযোজন

সুষম খাদ্য সংযোজন হালাল উৎস (উদ্ভিজ্জ বা প্রাণিজ) হতে প্রস্তুত বা উৎপাদিত হতে হবে এবং কোনো হারাম উপাদান থাকতে পারবে না।

## ৫.১০ জিনগতভাবে পরিবর্তিত খাদ্য (জিএমএফ)

৫.১০.১ যেসব খাদ্য ও কোমলপানীয়তে জিনগতভাবে পরিবর্তিত প্রাণীর (জিএমও) উপাদান এবং/অথবা তাদের উপজাত বা হালাল নয় এমন প্রাণী বা উদ্ভিদের জিনতাত্ত্বিক উপাদান ব্যবহার করে তৈরি উপকরণ রয়েছে, সেগুলো ইসলামি বিধান অনুযায়ী হালাল নয়।

## ৫.১১ খাদ্য সংযোজক ও প্রক্রিয়াজাত সহায়ক উপাদান

খাদ্য সংযোজককে খাদ্য হিসেবেই গণ্য করা হয়। যেসব খাদ্য সংযোজক হারাম উৎস থেকে প্রাপ্ত, সেগুলো হালাল নয়। হালাল খাদ্য উৎপাদনে ব্যবহৃত সব খাদ্য উপাদান ও প্রক্রিয়াজাত সহায়ক উপাদান হতে হবে হারাম উপাদানমুক্ত— এমনকি তার উৎপাদন প্রক্রিয়া ও প্যাকেজিং-ও হতে হবে সম্পূর্ণ হালাল ও পরিশুদ্ধ।

## ৫.১২ এনজাইম বা উৎসেচক

যে সমস্ত এনজাইম কাঁচামাল, প্রক্রিয়াজাত সহায়ক উপাদান অথবা চূড়ান্ত পণ্য হিসেবে ব্যবহৃত হয়, সেগুলো অবশ্যই হালাল উৎস হতে প্রাপ্ত হতে হবে এবং পণ্যের লেবেলে তা উল্লেখ করতে হবে।

## ৫.১৩ অণুজীব

ব্যাকটেরিয়া, ছত্রাক ও ইস্ট জাতীয় অণুজীব সাধারণত হালাল, তবে যেগুলো বিষাক্ত বা স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর (যেমন: রোগ সৃষ্টিকারী বা বিষ উৎপাদনকারী) সেগুলো ব্যতিরেকে। খাদ্য বা খাদ্য উৎপাদনে ব্যবহৃত অণুজীব অবশ্যই হালাল উৎসজাত চাষ বা উৎপাদন মাধ্যম ব্যবহার করে উৎপাদিত হতে হবে। বিয়ার (মদ) তৈরির প্রক্রিয়ায় ব্যবহৃত গুঁড়ি বা মদবিক্রেতার ইস্ট (brewer's yeast) থেকে প্রাপ্ত ইস্টের নির্যাস বা অন্যান্য উৎপন্ন পণ্য হালাল নয়।

## ৫.১৪ প্যাকেজিং সামগ্রী

(ক) প্যাকেজিং সামগ্রী হালাল নয় এমন কোনো উৎস থেকে তৈরি হওয়া যাবে না।

(খ) প্যাকেজিং সামগ্রী প্রস্তুতকরণ, প্রক্রিয়াজাতকরণ বা উৎপাদনে যে যন্ত্রপাতি ব্যবহার করা হবে, তা হারাম উপাদানের সংস্পর্শে মিশ্রিত বা দুষিত হওয়া যাবে না।

(গ) এটা প্রস্তুতকরণ, প্রক্রিয়াজাতকরণ, সংরক্ষণ বা পরিবহনের সময় প্যাকেজিং উপাদানকে অন্যান্য খাদ্য যা (ক) ও (খ) দফায় বর্ণিত শর্তাবলি পূরণ করে না বা অন্যান্য হারাম উপাদানের সংস্পর্শে আসা থেকে বাস্তবত পৃথক রাখতে হবে।

(ঘ) খাদ্য সংস্পর্শে থাকা সামগ্রী অবশ্যই খাদ্যমান উপযোগী হতে হবে এবং স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকর বা হারাম কোনো উপাদান থাকা চলবে না।

## ৫.১৫ অন্যান্য পণ্য

উপরের উপধারাসমূহ (অনুচ্ছেদ ৫.৩ থেকে ৫.১৪) এর মধ্যে যেসব পণ্য অন্তর্ভুক্ত নয়, সেগুলো হারাম উপাদান থেকে উৎপন্ন হওয়া যাবে না এবং অ্যালকোহল বা অ্যালকোহলজাত পদার্থ দিয়ে প্রক্রিয়াজাত করা যাবে না।



For internal use of SMIIC Members. No further reproduction authorized

### ৫.১৬ খাদ্য পরিবেশন ও সুযোগ-সুবিধার উপকরণাদি

সমস্ত খাদ্যসেবা ও খাদ্য সুবিধার উপকরণাদি হালাল হিসেবে বিবেচিত হবে যদি তারা নিম্নোক্ত শর্তসমূহ পূরণ করে:

(ক) যদি তারা কেবল সেসব পণ্য, পণ্যশ্রেণি ও সামগ্রী নিয়ে কাজ করে, যা ধারা ৫-এর বিধান বা শর্ত পূরণ করে;

(খ) যদি হালাল খাদ্য পরিবেশন ও বিক্রয়ের সময় ব্যবহৃত সকল যন্ত্রপাতি ও উপকরণ সম্পূর্ণভাবে আলাদা রাখা হয় এবং কেবল হালাল খাদ্যের জন্যই ব্যবহার করা হয়।

(গ) যদি কোনো কারখানা বা উৎপাদনকারী প্রতিষ্ঠান সাধারণত হারাম পণ্য উৎপাদন করে, তবে হালাল উৎপাদনে রূপান্তর ও হালাল উৎপাদন শুরু করার আগে তাকে ইসলামী বিধান অনুযায়ী (পরিশিষ্ট 'খ') পরিপূর্ণ পরিশুদ্ধতা প্রক্রিয়ার মধ্য দিয়ে যেতে হবে। হারাম থেকে হালাল এবং পুনরায় হালাল থেকে হারামে রূপান্তরের পুনরাবৃত্তি অনুমোদিত নয়।

(ঘ) কোনো অবস্থাতেই মাদকজাত (মদ) পানীয় পরিবেশন করা অনুমোদিত নয়।

## ৬। খাদ্য প্রক্রিয়াজাতকরণ

সকল প্রকার প্রক্রিয়াজাত খাদ্য হালাল বিবেচিত হবে যদি নিম্নোক্ত শর্তাবলি পূরণ করে—

(ক) পণ্য বা উপাদানে এমন কোনো উৎস থাকা যাবে না যা ইসলামি বিধান অনুযায়ী হারাম হিসেবে বিবেচিত;

(খ) পণ্যটিতে কোনো কিছু এমন কোনো পরিমাণে থাকতে পারবে না যা ইসলামি শরিয়ত অনুযায়ী হারাম;

(গ) পণ্যটি বা এর উপকরণসমূহ নিরাপদ হতে হবে;

(ঘ) পণ্যটি এমন সরঞ্জাম বা সুযোগ-সুবিধায় প্রস্তুত, প্রক্রিয়াজাত বা উৎপাদিত হতে হবে যা হারাম উপাদানের সংস্পর্শ দ্বারা দুষণমুক্ত;

(ঙ) খাদ্যটি প্রস্তুতকরণ, প্রক্রিয়াজাতকরণ, মোড়কীকরণ, সংরক্ষণ বা পরিবহনের সময় অবশ্যই এমন অন্য কোনো খাদ্য বা উপাদান থেকে বাস্তবত পৃথক রাখতে হবে যা উপরের (ক), (খ), (গ) বা (ঘ) অনুচ্ছেদের শর্তাবলি পূরণ করে না অথবা ইসলামি বিধান অনুযায়ী হারাম;

(চ) খাদ্য প্রক্রিয়াজাতকরণ শুধু সেই ব্যক্তি করবেন যিনি হালাল নয় এমন খাদ্য প্রক্রিয়াজাতকরণে নিযুক্ত নন। যদি তিনি পূর্বে হারাম উৎপাদনে যুক্ত থাকেন, তবে ইসলামি বিধান অনুযায়ী ধৌত ও পরিষ্কারকরণ, স্বাস্থ্যবিধি ও পরিশুদ্ধতা বিধি অনুসরণ করে কাজ করতে হবে;

(ছ) হারাম থেকে হালাল এবং পুনরায় হালাল থেকে হারাম উৎপাদন ধারায় পরিবর্তন করার প্রক্রিয়া পুনরাবৃত্তি করা যাবে না বা অনুমোদিত নয়।

## ৭। যন্ত্রপাতি, সরঞ্জাম ও উৎপাদন ধারা

(ক) হালাল খাদ্য প্রক্রিয়াজাতে ব্যবহৃত যন্ত্রপাতি, সরঞ্জাম ও উৎপাদন ধারা বা পদ্ধতির কোনো অংশ, যা খাদ্যদ্রব্যের সংস্পর্শে আসে, তা ইসলামি শরিয়ত অনুযায়ী হারাম বিবেচিত কোনো উপাদানে তৈরি বা উপাদানবিশিষ্ট হওয়া যাবে না এবং এসব শুধু হালাল খাদ্যের জন্যই ব্যবহৃত হতে হবে।



...use of SMIIC Members. No further reproduction without permission

(খ) কোনো প্রক্রিয়াজাত ধারা যদি উৎপাদন ধারায় রূপান্তরিত হওয়ার সময় হারাম [illegible] সংস্পর্শে দূষিত হয়ে থাকে, তবে তা ইসলামি বিধান, স্বাস্থ্যবিধি ও পরিচ্ছন্নতা বিধি অনুযায়ী পরিষ্কার ও ধৌত করতে হবে। পরিশুদ্ধ করার পর, তা শুধু হালাল পণ্য প্রক্রিয়াজাতে ব্যবহার করা যাবে। হালাল থেকে হারাম এবং পুনরায় হালাল উৎপাদন পদ্ধতিতে পরিবর্তনের পুনরাবৃত্তি অনুমোদিত নয়।

(গ) যেসব তৈলাক্ত পদার্থ যন্ত্রপাতি বা যন্ত্রাংশে ব্যবহৃত হয় এবং তা খাদ্যের সংস্পর্শে আসে, সেগুলো অবশ্যই খাদ্যমান সমৃদ্ধ হতে হবে এবং কোনো হারাম উপকরণ থাকা যাবে না।

(ঘ) প্রক্রিয়াজাতকরণে ব্যবহৃত যেসব পরিমাপক ও পরীক্ষামূলক যন্ত্র খাদ্যের গুণমান বা স্বাস্থ্যগত দিককে প্রভাবিত করে, সেগুলো সঠিকভাবে রক্ষণাবেক্ষণ ও ক্রমাঙ্ক নির্ণয় করতে হবে।

## ৮। সংরক্ষণ, প্রদর্শন, পরিবেশন ও পরিবহন

(ক) যেসব হালাল খাদ্য সংরক্ষিত, প্রদর্শিত, বিক্রিত বা পরিবেশিত হয় এবং পরিবহনের সময় সেগুলোকে সুস্পষ্টভাবে হালাল হিসেবে চিহ্নিত ও শ্রেণিবদ্ধ করতে হবে এবং প্রতিটি পর্যায়ে হালাল নয় এমন উপাদান বা খাদ্যের সংস্পর্শ বা মিশ্রণ থেকে পৃথক রাখতে হবে।

(খ) পরিবহনের পদ্ধতি অবশ্যই পণ্যের প্রকৃতির উপযোগী হতে হবে। পরিবহন যানকে অবশ্যই স্বাস্থ্যবিধি ও পরিচ্ছন্নতা বিধি মেনে চলতে হবে।

## ৯। পরিচ্ছন্নতা, স্বাস্থ্যবিধান ও খাদ্য নিরাপত্তা

(ক) হালাল খাদ্য প্রস্তুতের জন্য স্বাস্থ্যবিধি, পরিচ্ছন্নতা এবং খাদ্যের নিরাপত্তা অপরিহার্য শর্ত।
(খ) হালাল খাদ্য এমনভাবে প্রস্তুত, প্রক্রিয়াজাত, মোড়কজাত, পরিবহন ও সংরক্ষণ করতে হবে, যাতে তা Codex CAC/RCP 1 এবং অন্যান্য প্রাসঙ্গিক Codex ও আন্তর্জাতিক মান অনুযায়ী স্বাস্থ্যবিধি ও পরিচ্ছন্নতার মানদণ্ড পূরণ করে।
(গ) স্বাস্থ্যবিধি ও পরিচ্ছন্নতার জন্য ব্যবহৃত রাসায়নিক দ্রব্যসমূহ ও উপকরণগুলো হালাল খাদ্যখাতে ব্যবহারের জন্য উপযোগী হতে হবে।
(ঘ) সকল খাদ্য নিরাপত্তা ব্যবস্থা হালাল খাদ্যখাতে ব্যবহারের উপযোগী হতে হবে।

## ১০। বৈধতা ও যাচাইকরণ

### ১০.১ পদ্ধতির বৈধতা ও যাচাইকরণ

হারাম উৎস ও উপাদান যাচাইয়ের উদ্দেশ্যে পরিচালিত পরিদর্শন ও পরীক্ষা-নিরীক্ষা অবশ্যই জাতীয় বা আন্তর্জাতিক পর্যায়ে স্বীকৃত বৈধ ও যাচাইকৃত পদ্ধতির ভিত্তিতে পরিচালিত হতে হবে।

হালাল খাদ্য নিয়ন্ত্রণের প্রয়োজনে ব্যবহৃত হালাল সত্যতা প্রতিবাদনের বিশ্লেষণমূলক পরীক্ষার পদ্ধতি এমন হতে হবে যেন তা যুক্তিসঙ্গত সন্দেহের উর্ধ্বে প্রমাণ করে যে:

(ক) খাদ্যের উৎসটি নিরপেক্ষভাবে হালাল উৎস থেকে উদ্ভূত হয়েছে,



[illegible] For internal use of SMIIC Members. No further reproduction authorized

(খ) তা কোনোভাবেই হারাম বা নাপাক (নাজিস) উপাদান দ্বারা দূষিত নয়, এবং তা ঝুঁকিভিত্তিক বিশ্লেষণ অনুযায়ী নির্ধারিত হয়েছে;

(গ) (যেখানে প্রযোজ্য) ইসলামী শরিয়তের বিধান অনুযায়ী জবাই প্রক্রিয়ার শর্তসমূহ পূরণ করা হয়েছে।

যথোপযুক্ত ক্ষেত্রে এবং যেখানে উপলব্ধ, সেখানে সম্পূর্ণভাবে প্রমাণীকৃত (validated) নিশ্চিতকরণমূলক পদ্ধতি (যেমন: সংশ্লিষ্ট ম্যাট্রিক্সের জন্য সমন্বিত পরীক্ষার মাধ্যমে প্রমাণিত পদ্ধতি) ব্যবহারের সুপারিশ করা হয়।

### ১০.২ প্রক্রিয়ার প্রমাণীকরণ ও পণ্যের যাচাই

(ক) হালাল খাদ্য উৎপাদনের প্রক্রিয়াসমূহ অবশ্যই আন্তর্জাতিক প্রাসঙ্গিক মানদণ্ড অনুযায়ী প্রমাণীকৃত (validated) হতে হবে এবং হালাল খাদ্যপণ্যসমূহের যাচাই (verification) অবশ্যই ধারা ১০.১-এ নির্ধারিত পদ্ধতি অনুসারে সম্পন্ন করতে হবে।

(খ) প্যাকেজিং অবশ্যই ধারা ১২.১.২-এ উল্লেখিত লেবেলিং শর্তাবলীর সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে।

## ১১। শনাক্তকরণ ও সহজপ্রাপ্যতা

(ক) হালাল খাদ্যকে পুরো উৎপাদন প্রক্রিয়াজুড়ে উপযুক্ত পন্থায় শনাক্ত করতে হবে। হালাল খাদ্যের অবস্থা নিরীক্ষণ ও পরিমাপন নির্দেশনা বিবেচনায় শনাক্ত করতে হবে।

(খ) যেখানে সহজপ্রাপ্যতা (traceability) একটি অবশ্যপূরণীয় শর্ত, সেখানে পণ্যটি নিরীক্ষিত হতে হবে এবং পণ্যের একক শনাক্তকরণ রেকর্ডে লিপিবদ্ধ করতে হবে।

(গ) হালাল খাদ্যের খাদ্য-সহজপ্রাপ্যতা ব্যবস্থার নকশা ও বাস্তবায়নের মৌলিক নীতিমালা আবশ্যক করতে ও বিধি-বিধান প্রদানে ISO 22000, ISO 22005 অথবা Codex CAC/RCP 1 প্রযোজ্য হবে। এটি খাদ্য শৃঙ্খলের যেকোনো ধাপে পরিচালিত বা ক্রিয়াশীল প্রতিষ্ঠানের জন্য প্রয়োগযোগ্য হবে।

## ১২। বাজারে উপস্থাপন

(ক) খাদ্য পণ্যের প্যাকেজ বা মোড়কের আকৃতি (মোড়কীকরণের বাস্তবরূপ), লেবেল ও বিজ্ঞাপনের বিভিন্ন অংশ (লেখা, চিত্র ও নকশা) ইসলামি জীবনবিধানের সঙ্গে সাংঘর্ষিক হবে না এবং বিদ্বেষ ও ঘৃণা প্রচারে সহায়ক হবে না।

(খ) খাদ্য সম্পর্কিত যেকোনো দাবি মিথ্যা, বিভ্রান্তিকর বা প্রতারণামূলক বা যা এর প্রকৃতি সম্পর্কে ভুল ধারণা সৃষ্টি করতে পারে এমনভাবে উপস্থাপিত হওয়া যাবে না, এবং অবশ্যই যৌক্তিক হতে হবে। লেবেলে এমন কিছু থাকা যাবে না যা অন্য ব্যবসায়িক প্রতিষ্ঠানের পণ্যের ক্ষতিসাধন করে।

(গ) ব্যবস্থাপনাকে নিশ্চিত করতে হবে যে, সকল কার্যক্রম যথাযথভাবে নথিভুক্ত হয়েছে। সকল নথিপত্র ও রেকর্ড সংরক্ষিত ও সহজপ্রাপ্য হতে হবে।

### ১২.১ মোড়কীকরণ ও লেবেলিং

#### ১২.১.১ মোড়কীকরণ



Internal use of SMIIC Members. No further reproduction authorized

(ক) হালাল খাদ্যকে এমন মোড়ক সামগ্রী ব্যবহার করে যথাযথভাবে মোড়কে প্যাক করতে হবে, যা ধারা ৫.১৪ এর শর্তাবলি পূরণ করে।

(খ) মোড়কীকরণ প্রক্রিয়া অবশ্যই পরিচ্ছন্ন ও স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশে সম্পাদিত হতে হবে, এবং এমন স্বাস্থ্যকর জীবাণুমুক্ত অবস্থায় ও তাপমাত্রায় হতে হবে যা পণ্যের গুণমান ও নিরাপত্তা নিশ্চিত করে।

(গ) পশুর জবাইকৃত দেহ পরিষ্কার, নতুন, স্বাস্থ্যকর, গন্ধহীন মোড়কে প্যাক করতে হবে, যাতে মাংসের গুণমান ও নিরাপত্তার ওপর কোনো নেতিবাচক প্রভাব না পড়ে।

### ১২.১.২ লেবেলিং

১২.১.২.১ সকল হালাল পণ্যে এমনভাবে লেবেল সংযুক্ত করতে হবে যাতে তা হারাম পণ্য থেকে স্পষ্টভাবে চিহ্নিত এবং পৃথক করা যায়। কিছু পণ্য যা প্যাকেট করা ছাড়াই বিক্রি হয়, সেক্ষেতে বিক্রয়স্থল চিহ্নিত করা যেতে পারে।

১২.১.২.২ ISO 22000, Codex CAC/RCP 1 এবং CODEX STAN 1-এ উল্লিখিত নীতিমালার পাশাপাশি, প্রতিটি মোড়কে বা প্যাকেজে স্পষ্টভাবে ও অনপনেয়রূপে (স্থায়ীভাবে লেখা) ছাপ দিতে হবে অথবা অন্য একটি সংযুক্ত লেবেলে নিম্নোক্ত তথ্য থাকতে হবে:

(ক) পণ্যের নাম,
(খ) উপাদানের তালিকা,
(গ) মেয়াদোত্তীর্ণের তারিখ,
(ঘ) মেট্রিক পদ্ধতিতে নিট পরিমাণ (SI এককে),
(ঙ) প্রস্তুতকারক, আমদানিকারক এবং/অথবা পরিবেশকের নাম, ঠিকানা ও ট্রেডমার্ক,
(চ) সহজে খুঁজে বের করার জন্য উৎপাদনের তারিখ এবং/অথবা ব্যাচ নম্বর শনাক্তকারী কোড নম্বর,
(ছ) উৎপত্তি দেশ,
(জ) প্রযোজ্য ক্ষেত্রে ব্যবহারের নির্দেশনা,
(ঝ) প্রাণিজ উপাদান যেমন তেল, চর্বি, মাংসজাত উপাদান বা নির্যাস যেমন জেলাটিন ও রেনেট উল্লেখ করতে হবে,
(ঞ) যদি পণ্যে GMO (জিনগতভাবে পরিবর্তিত প্রাণী) থাকে, তা স্পষ্টভাবে উল্লেখ করতে হবে,
(ট) হালাল চিহ্ন বা মার্কা থাকলে, সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষের নাম ও সার্টিফিকেট নম্বর উল্লেখ করতে হবে,
(ঠ) পণ্যের প্রকৃতি (যেমন শুকনো, তাজা, হিমায়িত, ধূমায়িত ইত্যাদি),
(ড) আঁশযুক্ত মাছ, চিংড়ি ও আঁশযুক্ত মাছের ডিমসহ তাদের উপজাতসমূহকে যথাযথভাবে "আঁশযুক্ত মাছ" হিসেবে লেবেলে চিহ্নিত করতে হবে। অন্য সকল জলজ প্রাণী ও তাদের উপজাতসমূহকে "আঁশবিহীন মাছ ও অন্যান্য" হিসেবে সঠিকভাবে লেবেল করতে হবে।

১২.১.২.৩ ISO 22000 অথবা Codex CAC/RCP 1-এ বর্ণিত নীতিমালার পাশাপাশি, প্রাথমিক মাংসজাত পণ্যের লেবেল বা মার্কায় নিম্নোক্ত তথ্যসমূহও অন্তর্ভুক্ত থাকতে হবে:

(ক) জবাইয়ের তারিখ; এবং
(খ) প্রক্রিয়াজাতকরণের তারিখ,



SMIIC 0:2020 - For internal use of SMIIC Members. No further reproduction authorized

(গ) পশুর জবাইকৃত দেহ সংশ্লিষ্ট সঙ্গতিপূর্ণ তথ্য সম্বলিত স্বাস্থ্য সংক্রান্ত ভেটেরিনারি প্রতিবেদন সনদপত্রের নম্বর,

(ঘ) ব্যবহৃত সিলটি যেন পরিবর্তন বা বিকৃতি করা অসম্ভব হয় এবং ব্র্যান্ডিংয়ের কালি খাদ্য-মানসম্মত ও সুস্থিত হতে হবে,

(ঙ) প্রতিটি পশুর জবাইকৃত দেহের (হিমায়িত বা ঠান্ডা অবস্থায়) বিশেষ মাংস টুকরার চূড়ান্ত প্যাকেটে অবশ্যই অনুমোদিত কর্তৃপক্ষের অফিসিয়াল সিলযুক্ত ব্র্যান্ডের ছাপ থাকবে এবং কর্তৃপক্ষের ব্যক্তি দ্বারা চিহ্নিত হবে যা নিশ্চিত করবে যে জবাই প্রক্রিয়াটি সংশ্লিষ্ট উপযুক্ত কর্তৃপক্ষের তত্ত্বাবধানে সম্পন্ন হয়েছে,

(চ) হালাল ছাপ বা মার্কা ব্যবহার করতে হলে, অনুমোদন প্রদানকারী কর্তৃপক্ষের নাম ও সার্টিফিকেট নম্বর পণ্যে উল্লেখ থাকতে হবে।

## ১৩। আইনগত নীতিমালা

এই মানদণ্ডে উল্লিখিত নীতিমালার পাশাপাশি সংশ্লিষ্ট দেশের প্রচলিত প্রযোজ্য আইন ও নীতিমালা অনুসরণ করতে পণ্যটি বাধ্য থাকবে।



of SMIIC Members. No further reproduction authorized

# পরিশিষ্ট (ক)

(তথ্যমূলক)

## বৈদ্যুতিক শক দ্বারা অচেতনকরণে নির্দেশনামূলক মাত্রা

ছক ক/১

| প্রাণীর ধরন | বিদ্যুৎপ্রবাহ (অ্যাম্পিয়ার) | সময়সীমা (সেকেন্ড) |
|---|---|---|
| মেষশাবক বা বাচ্চা ভেড়া | ০.৫০-০.৯০ | ২.০০-৩.০০ |
| ছাগল | ০.৭০-১.০০ | ২.০০-৩.০০ |
| ভেড়া বা মেষ | ০.৭০-১.২০ | ২.০০-৩.০০ |
| বাছুর | ০.৫০-১.৫০ | ৩.০০ |
| বলদ গোরু | ১.৫০-২.৫০ | ২.০০-৩.০০ |
| গোরু | ২.০০-৩.০০ | ২.৫০-৩.৫০ |
| ষাঁড় | ২.৫০-৩.৫০ | ৩.০০-৪.০০ |
| মহিষ | ২.৫০-৩.৫০ | ৩.০০-৪.০০ |

টীকা: বৈদ্যুতিক প্রবাহ ও সময়সীমা সংশ্লিষ্ট প্রতিষ্ঠান কর্তৃক বৈধ ও নির্ধারিত হতে হবে। এক্ষেত্রে পশুর ধরন ও ওজন এবং অন্যান্য পরিবর্তিত উপাদান বিবেচনা করতে হবে।



For internal use of SMIIC Members. No further reproduction authorized

## পরিশিষ্ট (খ)

(তথ্যমূলক)

## শরীয়তসম্মত উপায়ে পরিষ্কারকরণ বা বিশুদ্ধকরণ পদ্ধতি

### খ/১ সাধারণ নীতিমালা

নাজাস বা অপবিত্র বস্তু যেটা আই'নিয়াহ অর্থাৎ দৃশ্যমান অপবিত্রতা হোক অথবা হুকমিয়াহ অর্থাৎ অদৃশ্যমান অপবিত্রতা (অদৃশ্য বা সম্পূর্ণ শুষ্ক) হোক তা পবিত্র করতে বা পরিষ্কারকরণে নিম্নোক্ত শর্ত প্রযোজ্য হবে:

(ক) সাতবার ধৌত করা আবশ্যক, যার মধ্যে অন্তত একবার মাটিমিশ্রিত পানি দিয়ে ধৌত করতে হবে;

(খ) কয়েকবার ধৌত করা লাগলেও নাপাকি দূর করার জন্য প্রথমবার ধৌত করতে হবে। প্রথমবারের ধোয়ার পানি যেন আর অবশিষ্ট না থাকে এবং এরপরের ধোয়াকে দ্বিতীয়বারের ধোয়া হিসেবে গণ্য করা হবে;

(গ) ব্যবহৃত মাটির পরিমাণ এমন হতে হবে যাতে হালকা এক ঘনমিশ্রণ তৈরি করা যায়;

(ঘ) মাটি-সমৃদ্ধ পণ্য ব্যবহারে কোনো বাধা নেই, তা ব্যবহার করা বৈধ।

### খ/২ মাটির শর্তসমূহ

মাটির শর্তসমূহ হলো:

ক) নাজাস বা নাপাক মুক্ত হতে হবে;
খ) মুস্তা'মাল মাটি, অর্থাৎ যেটি পূর্বে তায়াম্মুমে ব্যবহৃত হয়েছে, তা ব্যবহার করা যাবে না, যতক্ষণ না তা প্রবল বৃষ্টির পানিতে ধুয়ে বিশুদ্ধ হয়ে যায়।

### খ/৩ পানির শর্তসমূহ

পানির শর্তসমূহ হলো:

ক) পানযোগ্য হতে হবে;
খ) পাতিত বা নিশ্চল অস্বচ্ছ হবে না;
গ) মুস্তা'মাল বা পবিত্রতায় ব্যবহৃত হবে না এবং
ঘ) নাজাস বা নাপাকমুক্ত হবে।

## পরিশিষ্ট (গ)

(তথ্যমূলক)

## যন্ত্রপাতির মাধ্যমে জবাই

যান্ত্রিক পদ্ধতিতে জবাইকরণ বৈধ হবে, যদি একটি অনুমোদিত যাচাইকরণ ব্যবস্থা বিদ্যমান থাকে। এ ধরনের পণ্য যে যান্ত্রিকভাবে জবাইকৃত তা সুনির্দিষ্টভাবে লেবেলে উল্লেখ করতে হবে।

(ক) যান্ত্রিক ছুরির চালককে প্রাপ্তবয়স্ক মুসলমান হতে হবে।

(খ) যান্ত্রিক ছুরি চালু করার পূর্বে তাসমিয়াহ অর্থাৎ বিসমিল্লাহ পড়তে হবে এবং জবাই এলাকা ত্যাগ না করেই কাজ চালিয়ে যেতে হবে।

(গ) জবাইকারী যদি জবাই এলাকা ত্যাগ করেনই, তাহলে তাকে যন্ত্রের সংযোগ বিচ্ছিন্ন করে যান্ত্রিক ছুরি বন্ধ করতে হবে। পুনরায় চালুর পূর্বে তিনি বা অন্য একজন মুসলমান জবাইকারীকে পুনরায় বিসমিল্লাহ পাঠ করে যন্ত্র এবং যান্ত্রিক ছুরি চালু করতে হবে।

(ঘ) যান্ত্রিক ছুরি চালানোর সময় জবাইকারীকে প্রতিটি জবাইয়ের সময় যতক্ষণ সম্ভব ততক্ষণ তাসমিয়াহ (বিসমিল্লাহ) পাঠ করা আবশ্যক। কেবল যন্ত্র চালানোর সময় একবার পাঠ করলেই যথেষ্ট নয়। রেকর্ডকারক যন্ত্র বা ডিভাইস ব্যবহার করা যাবে না।

(ঙ) ব্যবহৃত ছুরিটি একধারবিশিষ্ট, ধারালো এবং ইস্পাত-লৌহ (স্টেইনলেস স্টিল) দ্বারা নির্মিত হওয়া আবশ্যক।

(চ) জবাইয়ের সময় শ্বাসনালি (হালকুম), খাদ্যনালি (মারি) এবং ঘাড়ের উভয় পাশের ধমনী ও শিরা (ওয়াদাজাইন) কেটে দেয়া আবশ্যক, যাতে রক্ত বের হওয়া এবং প্রাণ ত্যাগ দ্রুত হয়।

(ছ) প্রতিটি হাঁস-মুরগী সঠিক ভাবে যান্ত্রিক ছুরিতে জবাই হয়েছে কি না তা জবাইকারীকে চেক করে নিশ্চিত হতে হবে এবং যেসব হাঁস-মুরগী ছুরি মিস করেছে, সেগুলোকে আলাদাভাবে জবাই করতে হবে।

(জ) যদি যান্ত্রিক ছুরি সম্পূর্ণ মাথা বিচ্ছিন্ন করে ফেলে, তাহলে উক্ত হাঁস-মুরগী এবং তার মাথা উভয়ই হারাম হিসেবে বিবেচিত হবে।

(ঝ) রক্তপাতের সময়সীমা কমপক্ষে ১৮০ সেকেন্ড বা ৩ মিনিট হতে হবে।

## গ্রন্থপঞ্জি


1- Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of the United Nations, Word Health Organization, Rome, 2001, The Codex.

2- General Guidelines for use of the term Halal CAC/GL 24-1997. The Codex.

3- GSO 2055-1:2015, HALAL FOOD – Part 1: General requirements.

4- BAS 1049:2010, Halal Standard Requirements and Measures for Halal Quality.

5- ISO 9001:2015, Quality management systems – Requirements.

6- MS 1500:2009, Halal food.

7- ES 4249:2014, General requirements on halal food acoording to Islamic Sharia.

8- SASO 2172:2003, General Requirements for Halal Food.

9- GSO 993:2015, Animal slaughtering requirements according to Islamic rules.

10- TS 5273:2014, Butchery animals - Rules for slaughtering and carcass preparation.

11- TS 5925:2015, Poultry - Rules for slaughtering and carcass preparing.

12- TS 668:2007, Butchery beef – Carcasses.

# খসড়া মানদণ্ড

# ওআইসি/এসএমআইআইসি ডিএস ২৩

০১ আগস্ট ২০২২

টিসি ০১, সচিবালয়: টিএসই

---

# হালাল প্রাণীর খাদ্যের সাধারণ নীতিমালা

এটি একটি খসড়া দলিল যা আলোচনা ও অনুমোদনের জন্য প্রচারিত। অতএব, এটি পরিবর্তনযোগ্য এবং প্রকাশিত না হওয়া পর্যন্ত ওআইসি এসএমআইআইসি মান হিসেবে উল্লেখ করা যাবে না।

এটি সচিবালয় থেকে যেভাবে প্রাপ্ত হয়েছে, সেভাবে প্রচার করা হয়েছে।

The Standards and Metrology Institute for Islamic Countries l'Institut de Normalisation et de Métrologie pour les Pays Islamiques

معهد المواصفات والمقاييس للدول الإسلامية

# সূচিপত্র


মুখবন্ধ ..... 3

১. পরিসীমা বা প্রয়োগ .....

২. মাননির্ধারক রেফারেন্স .....

৩. পরিভাষা ও সংজ্ঞা ..... Error! Bookmark not defined.

৪ নীতিমালা .....

৪.১ সাধারণ নীতিমালা .....

৪.২ স্বাস্থ্যঝুঁকিসংক্রান্ত নীতিমালা ..... Error! Bookmark not defined.

৪.৩ কৃষিভিত্তিক প্রাণিখাদ্যের নীতিমালা ..... Error! Bookmark not defined.

৪.৪ জলজ উদ্ভিদের চাষভিত্তিক প্রাণিখাদ্যের নীতিমালা ..... Error! Bookmark not defined.

৫. প্যাকেজিং এবং লেবেলিং .....

৫.১ প্যাকেজিং ..... Error! Bookmark not defined.

৫.২ লেবেলিং ..... Error! Bookmark not defined.

৬. সংরক্ষণ ও পরিবহন .....

৬.১ সংরক্ষণ .....

৬.২ পরিবহন .....

৭. হালাল সত্যতার বিশ্লেষণ পদ্ধতি .....

৮ আইনগত নীতিমালা ..... Error! Bookmark not defined.

গ্রন্থপঞ্জি ..... Error! Bookmark not defined.

৪.১.২ প্রাণিখাদ্যের উপাদান অবশ্যই নিরাপদ এবং নাজিস (অপবিত্র) মুক্ত উৎস থেকে আহরিত হতে হবে। প্রাণিখাদ্যের উপাদান প্রস্তুতকারককে অবশ্যই ব্যবহারকারীদের উদ্দেশ্যে সঠিক ও নিরাপদ ব্যবহারের জন্য স্পষ্ট তথ্য প্রদান করতে হবে। অবাঞ্ছিত পদার্থ সনাক্তের জন্য পর্যবেক্ষণ কার্যক্রমে পরিদর্শন, নমুনা সংগ্রহ এবং বিশ্লেষণ অন্তর্ভুক্ত থাকবে। প্রাণিখাদ্যের উপাদান অবশ্যই গ্রহণযোগ্য মানদণ্ড (প্রযোজ্য হলে বিধিবদ্ধ মানদণ্ড) পূরণ করবে, যা ভোক্তার স্বাস্থ্যঝুঁকি তৈরি করতে পারে এমন অবাঞ্ছিত পদার্থের মাত্রা নির্ধারণ করে।

## মুখবন্ধ

ইসলামী দেশগুলোর জন্য দ্যা স্ট্যান্ডার্ড অ্যান্ড মেট্রোলজি ইন্সটিটিউট (SMIIC) একটি আন্তঃসরকারি প্রতিষ্ঠান হিসেবে কাজ করে, যার লক্ষ্য হলো দ্যা অর্গানাইজেশন অভ দি ইসলামিক কোঅপারেশন-এর (OIC) সদস্য দেশসমূহের মধ্যে এবং বৈশ্বিক পর্যায়ে অভিন্ন মানদণ্ড প্রণয়ন ও বাস্তবায়ন নিশ্চিত করা। এই প্রতিষ্ঠানের উদ্দেশ্য হলো ভোক্তা সুরক্ষা নিশ্চিত করা, পণ্যের পারস্পরিক ব্যবহারযোগ্যতা বজায় রাখা এবং একই সঙ্গে উদ্ভাবন ও মুক্ত বাণিজ্য উদ্যোগকে উৎসাহিত করার মাধ্যমে বৈশ্বিক অর্থনীতিতে OIC সদস্য দেশগুলোর বাজার অংশগ্রহণ জোরদার করা।

# হালাল প্রাণীর খাদ্যের সাধারণ নীতিমালা

## ১। পরিসীমা বা প্রয়োগ

এই মানদণ্ডটি হালাল প্রাণীর জন্য নির্ধারিত যেকোনো প্রাণিখাদ্য প্রস্তুত বা উৎপাদনের যেকোনো পর্যায়ে (কাঁচামাল থেকে চূড়ান্ত পণ্য পর্যন্ত) যেমন: গ্রহণ, বাছাই, প্রস্তুতকরণ, মিশ্রণ, প্রক্রিয়াকরণ, প্যাকেজিং, লেবেলিং, নিরীক্ষণ, পরিবহন, বিতরণ এবং সংরক্ষণ – সব পর্যায়ে অনুসৃত হওয়ার মৌলিক নির্দেশনা নির্ধারণ করে।

পরিবেশগত দূষকগুলো বিবেচিত হবে, কারণ প্রাণিখাদ্যে ও এর উপকরণে এসব পদার্থের স্তর প্রাণীজ খাদ্য গ্রহণের মাধ্যমে মানুষের স্বাস্থ্যের জন্য ঝুঁকি তৈরি করতে পারে।

এই মানদণ্ডের সকল নীতিমালা হলো সর্বজনীন যা এমন প্রতিষ্ঠানের জন্য প্রযোজ্য যারা যেকোনো আকার ও জটিলতার প্রাণিখাদ্য উৎপাদন বা ব্যবহার করে। প্রাণিখাদ্য প্রস্তুতির বা উৎপাদনের এক বা একাধিক ধাপে প্রত্যক্ষভাবে জড়িত এমন প্রতিষ্ঠানও এর অন্তর্ভুক্ত।

বি:দ্র: পোষা প্রাণীর খাদ্য এই মানদণ্ডের আওতাভুক্ত নয়।

## ২। মাননির্ধারক রেফারেন্স

এই মানদণ্ড প্রয়োগের জন্য নিচের রেফারেন্সগুলো অপরিহার্য। সংশ্লিষ্ট রেফারেন্সগুলোর সর্বশেষ সংস্করণ (যেকোনো সংশোধনসহ) প্রযোজ্য হবে:

OIC/SMIIC 1, হালাল খাদ্যের সাধারণ নীতিমালা

ISO 22005, প্রাণিখাদ্য ও খাদ্য শৃঙ্খলের স্তর অনুসরণ – সিস্টেম ডিজাইন ও বাস্তবায়নের সাধারণ নীতি ও মৌলিক নির্দেশনা।

## ৩। পরিভাষা ও সংজ্ঞা

এই মানদণ্ডের প্রয়োজনে নিচের পরিভাষা ও সংজ্ঞাসমূহ প্রযোজ্য হবে। এখানে উল্লিখিত নয় এমন শব্দের পরিভাষা ও সংজ্ঞা ধারা ২-এ মাননির্ধারক রেফারেন্সে উল্লিখিত পরিভাষা ও সংজ্ঞা অনুসারে বিবেচিত হবে।

### ৩.১ রক্তজাত খাদ্য (Blood meals)

বিভিন্ন প্রজাতির গবাদিপশু যেমন: গরু-মহিষ, শূকর, মুরগী প্রভৃতি জবাইয়ের সময় সংগৃহীত রক্ত, যা শুকিয়ে রক্তজাত খাদ্যে পরিণত করা হয় যাতে এটি আরো সহজভাবে ব্যবহার এবং খাদ্য তালিকায় অন্তর্ভুক্ত করা যায়।

### ৩.২ হাড়ের গড়া দিয়ে তৈরি সার (Bone meals)

জবাইকৃত বা মৃত প্রাণীর (মৃতদেহ গলিয়ে) হাড়, যা প্রায়ই মাংস প্রক্রিয়াকরণে বিচ্ছিন্ন করা হয়।

### ৩.৩ দূষক পদার্থ (Contaminant)

খাদ্য উৎপাদনকারী প্রাণীর খাদ্যে ইচ্ছাকৃতভাবে যুক্ত নয়, তবে প্রাণিখাদ্যের উৎপাদন (যেমন: কৃষিকাজে, পশুপালনে চালানো কার্যক্রম এবং পশুরোগের ওষুধ ব্যবহার), পণ্য তৈরিকরণ, প্রক্রিয়াকরণ, প্রস্তুতকরণ, চিকিৎসা, পণ্য বোঝাইকরণ, প্যাকেজিং, পরিবহন বা সরবরাহের কারণে অথবা পরিবেশগত দূষণের কারণে এতে উপস্থিত হয়ে পড়ে।

টীকা: এই পরিভাষাটি কীটপতঙ্গের টুকরো, ইঁদুর বা কাঠবিড়ালী জাতীয় প্রাণীর লোম এবং অন্যান্য অসংশ্লিষ্ট বস্তুকে অন্তর্ভুক্ত করে না।

### ৩.৪ সংক্রমিত দূষণ (Cross-contamination)

এক ধরণের, পদের বা গোছার বা গুচ্ছের প্রাণিখাদ্য থেকে অন্যটিতে দূষণ ছড়িয়ে পড়া, যেমন আগের ব্যবহৃত যন্ত্রপাতির মাধ্যমে।

### ৩.৫ প্রাণিখাদ্য (Feed)

উদ্ভিজ্জ বা প্রাণিজ উৎস থেকে আসা কাঁচা, আধা প্রক্রিয়াজাত বা প্রক্রিয়াজাত উপাদান, যা খাদ্য উৎপাদনকারী প্রাণীর খাদ্য হিসেবে ব্যবহৃত হয় যেমন: মাছ-গুঁড়া, নিঃসৃত দুধ, গুঁড়ো ঘোল, ফিশ লিভার অয়েল বা মাছের তেল, সংযোজন দ্রব্য এবং সম্পূর্ণ বা আংশিক প্রক্রিয়াজাত দ্রব্য যেগুলো প্রাণীকে খাওয়ানোর জন্য খড় বা ঘাসজাতীয় খাদ্য (জাবনা, বিচালি, ভুসি), ঘন খাদ্য (খৈল) এবং খড় বা ঘাসজাতীয় খাদ্যের পরিপূরক হিসেবে ব্যবহৃত হয়।

### ৩.৬ খাদ্য সংযোজক (Feed additives)

যেকোনো সংযোজিত উপাদান যা খাদ্য হিসেবে খাওয়া হয় না , যার কোন পুষ্টিগুণ থাক বা না থাক যেমন অণুজীব ও এনজাইম (উৎসেচক) যা প্রাণিখাদ্যের গুণগত বৈশিষ্ট্যে প্রভাব ফেলে।

### ৩.৭ প্রাণিখাদ্যের উপকরণ (Feed ingredients)

প্রাণীর খাদ্যতালিকায় যার পুষ্টিগুণ থাকুক বা না থাকুক, প্রাণিখাদ্য তৈরিতে ব্যবহৃত যেকোনো সংমিশ্রণ বা মিশ্রণের অংশ বা উপাদান হলো প্রাণিখাদ্যের উপকরণ। এর মধ্যে খাদ্য সংযোজকও (feed additives) অন্তর্ভুক্ত। উপকরণসমূহ উদ্ভিজ্জ, প্রাণীজ বা জলজ উৎস থেকে প্রাপ্ত হতে পারে কিংবা অন্যান্য জৈব বা অজৈব পদার্থও হতে পারে।

### ৩.৮ জিনগতভাবে পরিবর্তিত প্রাণী (Genetically Modified Organisms - GMO)

এমন জীব, যেগুলো জিনগত পরিবর্তনের প্রযুক্তির মাধ্যমে তৈরি, যেখানে জীবের জিনগত উপাদান এমনভাবে পরিবর্তিত হয়েছে যা প্রাকৃতিক প্রজনন বা নিষিক্তকরণের মাধ্যমে স্বাভাবিকভাবে ঘটে না।

দ্রষ্টব্য: জিনগতভাবে পরিবর্তিত জীবের মধ্যে অন্তর্ভুক্ত নয় এমন জীব, যেগুলো কনজুগেশন (conjugation), জিনগত উপাদান স্থানান্তর/ট্রান্সডাকশন (transduction) বা সংকরায়ন (hybridization) প্রক্রিয়ার মাধ্যমে উৎপন্ন হয়েছে।

### ৩.৯ মাংসজাত খাদ্য (Meat Meals)

প্রাণীর দেহাংশ নিয়ে গঠিত কসাইখানার বর্জ্য, যা মানব ভক্ষণযোগ্য নয় যেমন: ছাঁট মাংস, অব্যবহার্য মাংস, অব্যবহার্য যকৃৎ , অখাদ্য অবশিষ্টাংশ (যেমন: ফুসফুস) এবং হাড়।

### ৩.১০ ঔষধযুক্ত প্রাণিখাদ্য (Medicated Feed)

এমন প্রাণিখাদ্য যাতে পশুচিকিৎসায় ব্যবহৃত ওষুধ (veterinary drugs) মিশ্রিত থাকে।

### ৩.১১ নাজিস ([redacted] ইসলামী বিধান অনুসারে অপবিত্র বস্তু) (Najis)

ইসলামী শরিয়তের দৃষ্টিতে এমন বস্তু যা নিজেই অপবিত্র, যার মধ্যে অন্তর্ভুক্ত:

ক) শূকর, কুকুর এবং এগুলোর সকল উৎপন্ন বস্তু,

খ) মৃত প্রাণী অথবা হালাল প্রাণী যা শরিয়ত মোতাবেক জবাই করা হয়নি,

গ) মানুষ বা প্রাণীর দেহছিদ্র থেকে নির্গত যেকোনো তরল বা বস্তু, যেমন: মূত্র, মল, রক্ত, বমি, পুঁজ, ডিম্বাণু, শুক্রাণু, গর্ভজল (amniotic fluid), এবং গর্ভফুল (placenta)।

### ৩.১২ পশুচিকিৎসাবিষয়ক ওষুধ (Veterinary Drug)

যেকোনো খাদ্য-উৎপাদনকারী প্রাণী, যেমন: মাংস বা দুধ উৎপাদনকারী প্রাণী (গবাদি পশু), হাঁস-মুরগি, মাছ বা মৌমাছি-এর দেহে প্রয়োগযোগ্য বা প্রদানযোগ্য পদার্থ, যা চিকিৎসাজনিত, প্রতিরোধমূলক, রোগ নির্ণায়ক, অথবা শারীরবৃত্তীয় কার্যক্রম বা আচরণ পরিবর্তনের উদ্দেশ্যে ব্যবহৃত হয়।

### ৩.১৩ অবাঞ্ছিত পদার্থ (Undesirable Substances)

শিল্প বা পরিবেশগত দূষক, কীটনাশক, তেজস্ক্রিয় পদার্থ (radionuclides), স্থিত জৈব দূষক, রোগজীবাণু, এবং বিষাক্ত পদার্থ যেমন: মাইকোটক্সিন (ছত্রাক, ব্যাঙের ছাতা) যা খাদ্য বা খাদ্য উপাদানের মধ্যে বিদ্যমান থাকতে পারে এবং যা শেষ পর্যায়ে ভোক্তার স্বাস্থ্যের জন্য ঝুঁকিপূর্ণ। এর মধ্যে খাদ্য নিরাপত্তা-সম্পর্কিত প্রাণীর স্বাস্থ্য সমস্যাও অন্তর্ভুক্ত।

## ৪ নীতিমালা

### ৪.১ সাধারণ নীতিমালা

৪.১.১ হালাল প্রাণিখাদ্যে নিম্নোক্ত উপাদান থাকতে পারবে না:

(ক) প্রাণীর খাদ্যাভ্যাসের অনুপযুক্ত উপাদান

(খ) অন্যান্য প্রাণীর নাপাক বস্তু

(গ) ক্ষতিকর পদার্থ

(ঘ) রক্ত, হাড় বা মাংসজাত খাবার

দ্রষ্টব্য ১: যেসব খামারজাত হালাল প্রাণীকে ইচ্ছাকৃতভাবে এবং ধারাবাহিকভাবে এমন নাজিস (অপবিত্র) খাদ্য খাওয়ানো হয় যা প্রাণীর গন্ধ, স্বাদ ও রঙে প্রভাব ফেলে, সেসব প্রাণী হারাম হিসেবে গণ্য হবে। এসব প্রাণী থেকে উৎপাদিত পণ্য যেমন: মাংস, দুধ, ডিম ইত্যাদিও এর অন্তর্ভুক্ত (হারাম বলে বিবেচিত হবে)।

দ্রষ্টব্য ২: শুধু সঠিক খাদ্যে পালিত হালাল প্রাণীকেই আদর্শ পশুচিকিৎসা পদ্ধতি অনুসরণ করে জবাই করার অনুমতি প্রদানযোগ্য।

৪.১.২ প্রাণিখাদ্যের উপাদান অবশ্যই নিরাপদ এবং নাজিস (অপবিত্র) মুক্ত উৎস থেকে আহরিত হতে হবে। প্রাণিখাদ্যের উপাদান প্রস্তুতকারককে অবশ্যই ব্যবহারকারীদের উদ্দেশ্যে সঠিক ও নিরাপদ ব্যবহারের জন্য স্পষ্ট তথ্য প্রদান করতে হবে। অবাঞ্ছিত পদার্থ সনাক্তের জন্য পর্যবেক্ষণ কার্যক্রমে পরিদর্শন, নমুনা সংগ্রহ এবং বিশ্লেষণ অন্তর্ভুক্ত থাকবে। প্রাণিখাদ্যের উপাদান অবশ্যই গ্রহণযোগ্য মানদণ্ড (প্রযোজ্য হলে বিধিবদ্ধ মানদণ্ড) পূরণ করবে, যা ভোক্তার স্বাস্থ্যঝুঁকি তৈরি করতে পারে এমন অবাঞ্ছিত পদার্থের মাত্রা নির্ধারণ করে।

৪.১.৩ প্রাণিখাদ্য এবং এর উপাদানসমূহ দূষণমুক্ত অবস্থায় আহরণ ও সংরক্ষণ করতে হবে যেন উৎপাদন, নিরীক্ষণ, সংরক্ষণ এবং পরিবহনের সময় তা অবাঞ্ছিত পদার্থ দ্বারা দূষিত না হয়। খাদ্য অবশ্যই ভালো অবস্থায় থাকবে এবং সাধারণভাবে গৃহীত গুণগত মান অনুসরণ করবে। প্রয়োজনে সুসম কৃষি চর্চা (Good Agricultural Practice - GAP), সুসম উৎপাদন পদ্ধতি (Good Manufacturing Practice - GMP) এবং ঝুঁকি বিশ্লেষণ ও কঠোর নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা (Hazard Analysis and Critical Control Point - HACCP) অনুসরণ করতে হবে, যাতে খাদ্যে সম্ভাব্য ঝুঁকি প্রতিরোধ করা যায়। পরিবেশ হতে সম্ভাব্য দূষণের উৎসকেও বিবেচনায় নিতে হবে।

৪.১.৪ যেসব যন্ত্রপাতি, উপকরণ বা উৎপাদন খাত হালাল প্রাণীর খাদ্য প্রস্তুতিতে ব্যবহৃত হয়, সেগুলো অবশ্যই নাজিস মুক্ত হতে হবে এবং ইসলামী বিধান মোতাবেক নয় এমন উপাদান দিয়ে তৈরি হওয়া যাবে না।

৪.১.৫ যন্ত্রপাতি বা যন্ত্রাংশের রক্ষণাবেক্ষণে ব্যবহৃত তেল ও পিচ্ছিলকারক তৈলাক্ত পদার্থ, যেগুলোর প্রাণিখাদ্যের সংস্পর্শে আসার সম্ভাবনা রয়েছে, সেগুলো অবশ্যই নাজিস মুক্ত এবং ইসলামী বিধানের পরিপন্থী উপাদানমুক্ত হতে হবে।

৪.১.৬ নাজিস উপকরণ থেকে উৎপন্ন খাদ্য সংযোজক (feed additives) নিষিদ্ধ।

খাদ্য সংযোজকের উৎস চিহ্নিত করতে হবে যাতে নিশ্চিত হওয়া যায়, তা নাজিস মুক্ত।

নিম্নোক্ত উপাদানগুলো খাদ্য সংযোজকে অন্তর্ভুক্ত থাকতে পারে তবে এগুলোই নির্দিষ্ট নয় আরো থাকতে পারে:

ক) অ্যামিনো অ্যাসিড,
খ) ভিটামিন,
গ) উৎসেচক/এনজাইম,
ঘ) ইস্ট উৎপাদন,
ঙ) ব্যাকটেরিয়াজনিত বড়ি বা খাবার,
চ) হরমোন।

৪.১.৭ ঔষধযুক্ত পশুখাদ্য অবশ্যই সংশ্লিষ্ট দেশে বলবৎ বিধিবদ্ধ সর্বোচ্চ সীমা অনুসরণ করে প্রয়োগ করতে হবে।

৪.১.৮ প্রাণিখাদ্য উৎপাদনে ব্যবহৃত পানি অবশ্যই নাজিস মুক্ত হতে হবে এবং তা প্রাণীর জন্য স্বাস্থ্যসম্মত ও মানসম্পন্ন হতে হবে।

৪.১.৯ জিনগতভাবে পরিবর্তিত জীব (GMO) প্রাণিখাদ্যে থাকতে পারে, যদি তা ওআইসি/এসএমআইআইসি ০১ মান অনুযায়ী প্রস্তুত হয় এবং লেবেলে অবশ্যই স্পষ্টভাবে উল্লেখ থাকবে।

৪.১.১০ জাতীয়ভাবে অনুমোদিত প্রোটিনমাত্রা অনুসারে হালাল প্রাণীর খাদ্যে মাছজাত উপাদান ব্যবহার করা অনুমোদিত, যদি সেই প্রক্রিয়াগত খাদ্য প্রাণীর প্রকৃতির সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ হয়।

৪.১.১১ হালাল প্রাণীর খাদ্যে পোকামাকড় প্রাণিখাদ্য হিসেবে ব্যবহার করা অনুমোদিত।

## ৪.২ স্বাস্থ্যঝুঁকির নির্দেশনা

৪.২.১ হালাল প্রাণীর খাদ্যসামগ্রীতে নিম্নলিখিত নির্দেশনা পূরণ করতে হবে:

ক) ক্ষতিকর ও বিষাক্ত পদার্থ থেকে মুক্ত থাকতে হবে।
খ) ভারী ধাতু দেশের বলবৎ আইন অনুযায়ী অনুমোদিত মাত্রার বেশি থাকবে না।

৪.২.২ যদি বিকিরণ (রেডিয়েশন), মাইকোটক্সিন (ছত্রাকজনিত বিষ), অ্যান্টিবায়োটিক, হরমোন, কীটনাশক ও আগাছানাশকের অবশিষ্টাংশ, জীবাণু ও তাদের স্রাব এবং ভারী ধাতুর ক্ষেত্রে দেশের কোনো প্রযোজ্য নিয়ম না থাকে তাহলে নিম্নলিখিত মান অনুসরণ করা যেতে পারে:

— সিএক্সএস ১৯৩-১৯৯৫, খাদ্য ও প্রানিখাদ্যের জন্য দূষক ও বিষাক্ত পদার্থের সাধারণ মান (জেনারেল স্ট্যান্ডার্ড ফর কন্টামিন্যান্টস অ্যান্ড টক্সিনস ইন ফুড অ্যান্ড ফিড)।

## ৪.৩ কৃষিভিত্তিক খাদ্য উপকরণের নীতিমালা

### ৪.৩.১ সার

৪.৩.১.১ সকল ব্যবহৃত গোবর হালাল প্রাণী থেকে প্রাপ্ত হতে হবে।

৪.৩.১.২ যেখানে ফসল বা চারণভূমিতে গোবর সার প্রয়োগ করা হয়, সেখানে যথাযথ নিরীক্ষণ এবং সংরক্ষণ পদ্ধতি অনুসরণ করতে হবে যাতে দূষণ সর্বনিম্ন হয়।

৪.৩.১.৩ গোবর প্রয়োগ এবং পশুপালন বা চারা সংগ্রহের (ঘাস ও সবুজ শস্য মজুত এবং শুকিয়ে খড় তৈরি) মধ্যে পর্যাপ্ত সময় থাকতে হবে যাতে গোবর পচে পরিপক্ক হয় এবং দূষণ দূর হয়।

৪.৩.১.৪ গোবর, কম্পোস্ট, রাসায়নিক সার ও অন্যান্য উদ্ভিজ্জ পুষ্টি উপাদান সঠিকভাবে ব্যবহার, নিরীক্ষণ, সংরক্ষণ ও প্রয়োগ করতে হবে যাতে পশুর স্বাস্থ্যে বিরূপ প্রভাব না পড়ে এবং অবাঞ্ছিত পদার্থের যেকোনো ধরনের দূষণ রোধ করা যায়।

৪.৩.১.৫ রাসায়নিক সার এমনভাবে নিয়ন্ত্রণ, সংরক্ষণ ও প্রয়োগ করতে হবে যাতে পরিবেশের উপর নেতিবাচক প্রভাব না পড়ে।

### ৪.৩.২ কীটনাশক ও অন্যান্য কৃষি রাসায়নিক দ্রব্য

৪.৩.২.১ কীটনাশক এবং অন্যান্য কৃষি রাসায়নিক দ্রব্য দেশের বর্তমান প্রযোজ্য আইন অনুযায়ী হবে, নিরাপদ উৎস থেকে আহরিত হবে, সংরক্ষণ ও ব্যবহার প্রস্তুতকারকের নির্দেশনা অনুযায়ী করতে হবে।

৪.৩.২.২ চারণভূমির পশুপালন এমনভাবে পরিচালিত হবে যাতে জীবতাত্ত্বিক, রাসায়নিক ও শারীরিক খাদ্য নিরাপত্তা ঝুঁকি ও দূষণ দূর করা যায়।

## ৪.৪ জলজ উদ্ভিদ-প্রাণীর চাষ ভিত্তিক খাদ্য উপকরণের নীতিমালা

৪.৪.১ খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিত করার জন্য চাষের পদ্ধতি, চাষের স্থান, প্রযুক্তি, উপকরণ ও ব্যবহৃত খাদ্যের বিষয়ে প্রয়োজনীয় পূর্বসতর্কতা গ্রহণ করতে হবে যাতে দূষণ রোধ করা যায়।

টীকা: জলজ প্রাণী চাষ বলতে বোঝায় মাছ, শামুক, কাঁকড়া, অক্টোপাস প্রভৃতি বিভিন্ন প্রজাতির চাষ। জলজ প্রাণী চাষের জটিলতা দেখা যায় বিভিন্ন চাষ পদ্ধতিতে — যেমন খোলা সমুদ্রে বড় বড় খাঁচায় চাষ থেকে শুরু করে ছোট ছোট মিঠা পানির পুকুরে চাষসহ আরো বিস্তৃত পরিসরে। বিভিন্ন চাষের পর্যায়ে বৈচিত্রতা যেমন লার্ভা থেকে পূর্ণবয়স্ক প্রাণী পর্যন্ত বিভিন্ন খাদ্য এবং বিভিন্ন চাষের পদ্ধতি প্রয়োজন। পুষ্টিগত ক্ষেত্রেও প্রাকৃতিক জলজ পুষ্টি খাওয়ানো থেকে শুরু করে উন্নত প্রযুক্তি ব্যবহার ও বৈজ্ঞানিকভাবে প্রস্তুত করা যৌগিক খাদ্য পর্যন্ত ভিন্নতা রয়েছে।

৪.৪.২ জলজ প্রাণী চাষে ব্যবহৃত প্রাণিজ উৎসের খাদ্য বা মাংস অবশ্যই হালাল প্রাণী থেকে প্রাপ্ত হতে হবে।

৪.৪.৩ জলজ প্রাণী চাষে বিভিন্ন জীবন পর্যায়ের পোকামাকড় ব্যবহার করা বৈধ।

৪.৪.৪ জলজ প্রাণী এমন খামারে চাষ করা যাবে না যা নাজিস (নোংরা/অপবিত্র বস্তু) দ্বারা দূষিত নর্দমার পানি ব্যবহার করে।

## ৫ প্যাকেজিং ও লেবেলিং

### ৫.১ প্যাকেজিং

৫.১.১ হালাল প্রাণীর খাদ্যসামগ্রী উপযুক্তভাবে প্যাকেট করতে হবে হবে এবং নিম্নলিখিত প্যাকেজিং উপকরণগুলো ব্যবহৃত হতে হবে:

ক) নাজিস (অপবিত্র পদার্থ) ও হারাম পদার্থ মুক্ত;

খ) উদ্দিষ্ট ব্যবহারের উপযুক্ত;

গ) প্রাণিখাদ্যের গুণমানের সংক্রমিত-দূষণ (cross-contamination) এবং অবক্ষয় রোধ;

ঘ) প্রাণীর স্বাস্থ্যের জন্য ক্ষতিকারক নয়।

### ৫.২ লেবেলিং

৫.২.১ ব্যবহারকারী কীভাবে প্রাণিখাদ্য ও খাদ্য উপাদান নিয়ন্ত্রণ, সংরক্ষণ এবং ব্যবহার করবে এ বিষয়ে লেবেলে স্পষ্ট তথ্য দিতে হবে। লেবেল অবশ্যই প্রযোজ্য আইন ও বিধিমালার সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হবে এবং খাদ্য সম্পর্কে বর্ণনা ও ব্যবহারের নির্দেশনা প্রদান করবে।

৫.২.২ লেবেল বা সংযুক্ত কাগজপত্রে নিম্নলিখিত তথ্য থাকবে:

ক) পণ্যের নাম,

খ) প্রস্তুতকারকের বিবরণ (নাম ও ঠিকানা সহ),

গ) উৎপত্তি দেশ,

ঘ) কোন প্রজাতির বা শ্রেণির প্রাণীর জন্য খাদ্য প্রস্তুত করা হয়েছে এবং ব্যবহারের নির্দেশনা,

ঙ) অনুপাতের নিম্নক্রমে উপযুক্ত খাদ্য সংযোজক উল্লেখসহ প্রাণিখাদ্য উপাদানসমূহের তালিকা

চ) পুষ্টিমান,

ছ) নিট ওজন,

জ) সংরক্ষণের শর্তাবলি,

ঝ) উৎপাদনের তারিখ,

ঞ) মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ

৫.২.৩ ওষুধযুক্ত খাদ্যের ক্ষেত্রে, সক্রিয় উপাদানের বাণিজ্যিক নাম, অন্তর্ভুক্তির মাত্রা এবং প্রত্যাহারের সময়কাল ঘোষণা করতে হবে।

৫.২.৪ যদি জিনগতভাবে পরিবর্তিত জীব (GMO) এবং প্রাণিজ উৎসের উপাদান ব্যবহার করা হয়, তা লেবেলে অবশ্যই সুস্পষ্টভাবে জানাতে হবে।

## ৬ সংরক্ষণ ও পরিবহন

### ৬.১ সংরক্ষণ

৬.১.১ সংরক্ষণস্থল অবশ্যই নাজাস (অপবিত্র পদার্থ) মুক্ত হতে হবে এবং এমনভাবে পরিকল্পনা ও রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে যাতে উপকরণ, উৎপাদিত পণ্য বা প্যাকেজিং উপাদানের ক্ষতি, দূষণ, অনিচ্ছাকৃত মিশ্রণ বা পচন রোধ করা যায়।

৬.১.২ হালাল প্রাণীর জন্য খাদ্য ও খাদ্য উপকরণসমূহ নাজাসযুক্ত (অপবিত্র) উপাদান বা পণ্য থেকে আলাদা করে সংরক্ষণ করতে হবে।

### ৬.২ পরিবহন

৬.২.১ প্রাণিখাদ্য ও প্রাণিখাদ্যের উপকরণসমূহ নাজাসযুক্ত (অপবিত্র) উপাদান বা পণ্য থেকে গ্রহণ ও পরিবহনের সময় আলাদা করে রাখতে হবে।

৬.২.২ পরিবহন ব্যবস্থা পণ্যের ধরন অনুযায়ী উপযুক্ত হতে হবে এবং স্বাস্থ্যবিধি অনুসরণ করে চলতে হবে যাতে যেকোনো পারস্পরিক বা সংক্রমিত দূষণ এবং পচনের সম্ভাব্য ঝুঁকি যথাসম্ভব কমানো যায়।

## ৭ হালাল সত্যতার বিশ্লেষণ পদ্ধতি

৭.১ হালাল নয় এবং নাজিস (অপবিত্র) উৎস ও এর উপাদান নির্ধারণের উদ্দেশ্যে এমনভাবে পরিদর্শন, প্রাথমিক পরীক্ষা ও যাচাই করা যেতে পারে যা জাতীয় বা আন্তর্জাতিক পর্যায়ে স্বীকৃত বৈধ ও পরীক্ষিত পদ্ধতি অনুসরণ করে।

৭.২ প্রাণিখাদ্য নিয়ন্ত্রণের উদ্দেশ্যে ব্যবহৃত হালাল সত্যতা পরীক্ষার বিশ্লেষণ পদ্ধতি এমনভাবে প্রতিপন্ন হতে হবে যাতে যুক্তিসঙ্গত সন্দেহের পরেও নিশ্চিত করা যায় যে ঝুঁকিভিত্তিক কাজ অনুসারে খাদ্যটি নাজিস (অপবিত্র) উপাদান (বিশেষত শুকরের উপাদান ও রক্ত) থেকে মুক্ত ।

টীকা: প্রয়োজনে খাদ্য উপাদানে জিএমও শনাক্তকরণ পদ্ধতিও ব্যবহার করা যেতে পারে।

## ৮ আইনগত নীতিমালা

পণ্যটি এই মানদণ্ডে উল্লিখিত নীতিমালার পাশাপাশি দেশে বলবৎ প্রাসঙ্গিক আইন ও বিধিমালার সাথে সামঞ্জস্যপূর্ণ হতে হবে।

# গ্রন্থপঞ্জি


1- Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of the United Nations, Word Health Organization, Rome, 2001, The Codex,

2- Philippine National Standard PNS/ BASFS 139:2015.

3- Codex Alimentarius Commission. (CAC/MISC 5-1993).

4- The codex code of practice on good animal feeding (CAC/RCP 54-2004).

5- MS 2208:2009 Animal Feeding Stuffs - Code of Practice.

6- Code of practice on good animal feeding. Amendment, 2008.Food AND Agriculture organization /World Health Organization (FAO/WHO), Codex Alimentarius Commission, Rome.

7- Guidelines on the application of risk assessment, food and agriculture organization/World Health Organization (FAO/WHO). Codex Alimentarius
Commission. Rome, 2011

8- Sudanese standard (feed additives) SDS 708:2014

9- Feedipedia: An on-line encyclopedia of animal feeds, INRAE, CIRAD, AFZ and FAO. https://www.feedipedia.org .

# GENERAL GUIDELINES FOR USE OF THE TERM "HALAL"

## "হালাল" শব্দটি ব্যবহারের সাধারণ নীতিমালা

**CAC/GL 24-1997** [1]

The Codex Alimentarius Commission accepts that there may be minor differences in opinion in the interpretation of lawful and unlawful animals and in the slaughter act, according to the different Islamic Schools of Thought. As such these general guidelines are subjected to the interpretation of the appropriate authorities of the importing countries. However, the certificates granted by the religious authorities of the exporting country should be accepted in principle by the importing country, except when the latter provides justification for other specific requirements.

[কোডেক্স খাদ্য কমিশন ইসলামী আইন অনুযায়ী হালাল ও হারাম পশু এবং জবাই পদ্ধতি স্পষ্টীকরণে বা ব্যাখ্যায় কিছুটা পার্থক্য থাকতে পারে তা মেনে নিতে রাজি। সুতরাং এই সাধারণ নীতিমালাসমূহ আমদানিকারক রাষ্ট্রের যথাযথ কর্তৃপক্ষের ভাষ্যের বা ব্যাখ্যার উপর নির্ভরশীল। তবে আমদানিকারক রাষ্ট্র কোন নির্দিষ্ট অতিরিক্ত শর্তের যৌক্তিকতা তুলে ধরে, তবে রপ্তানিকারক রাষ্ট্রের ধর্মীয় কর্তৃপক্ষের দেয় প্রত্যয়নপত্র [illegible] অনুসারে আমদানিকারক রাষ্ট্রকে গ্রহণ করতে হবে]

## 1 SCOPE [পরিসীমা]

1.1 These guidelines recommend measures to be taken on the use of Halal claims in food labelling.
[এই নীতিমালায় খাদ্যদ্রব্যের মোড়কে হালাল শব্দ ব্যবহারের ক্ষেত্রে করণীয় পদক্ষেপসমূহ সুপারিশ করা হয়েছে]

1.2 These guidelines apply to the use of the term halal and equivalent terms in claims as defined in the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* and include its use in trade marks, brand names and business names.
[যেভাবে জেনারেল স্ট্যান্ডার্ড ফর দ্যা লেবেলিং অভ প্রিপ্যাকেজড্ ফুডস-এ বর্ণিত হয়েছে সেভাবে এই নীতিমালা 'হালাল' শব্দ এবং সমজাতীয় অন্যান্য শব্দের ব্যবহারের ক্ষেত্রে প্রযোজ্য হবে। এটি ট্রেড মার্ক, ব্র্যান্ডের নাম ও ব্যবসার নামেও এই শব্দসমূহের ব্যবহারকে অন্তর্ভুক্ত করে]

1.3 These guidelines are intended to supplement the Codex *General Guidelines on Claims* and do not supersede any prohibition contained therein.
[এই নীতিমালা দ্যা কোডেক্স জেনারেল গাইডলাইন্স অন ক্লেইম্স-এর সংযোজন হিসেবে প্রণীত এবং সেখানে অন্তর্ভুক্ত কোন নিষেধাজ্ঞাকে বাতিল করে না]

## 2 DEFINITION [সংজ্ঞা]

2.1 Halal Food means food permitted under the Islamic Law and should be following conditions:
[হালাল খাদ্য মানে হলো যা ইসলামী আইন দ্বারা অনুমোদিত এবং নিচের শর্তসমূহ পূরণ করে,

2.1.1 does not consist of or contain anything which is considered to be unlawful according to Islamic Law;
[হালাল খাদ্য এমন কিছু দ্বারা তৈরি না হওয়া বা এমন কিছু না থাকা যা ইসলামী আইন অনুযায়ী অবৈধ হিসেবে বিবেচিত]

2.1.2 has not been prepared, processed, transported or stored using any appliance or facility that was not free from anything unlawful according to Islamic Law; and
[হালাল খাদ্য প্রস্তুতকরণ, প্রক্রিয়াকরণ, পরিবহন বা সংরক্ষণের সময় এমন কোনো যন্ত্র, উপকরণ ব্যবহার করা হয়নি যা ইসলামী আইন অনুযায়ী নিষিদ্ধ বা অবৈধ ছিল]

2.1.3 has not in the course of preparation, processing, transportation or storage been in direct contact with any food that fails to satisfy 2.1.1 and 2.1.2 above.
[হালাল খাদ্য প্রস্তুতকরণ, প্রক্রিয়াকরণ, পরিবহন বা সংরক্ষণের সময় এমন কোনো খাদ্যের সরাসরি সংস্পর্শে আসেনি যা উপরের ২.১.১ ও ২.১.২ ধারা পূরণ করে না]

2.2 Notwithstanding Section 2.1 above: [ উপরের ২.১ ধারা প্রযোজ্য হওয়া সত্ত্বেও]

2.2.1 *halal* food can be prepared, processed or stored in different sections or lines within the same premises where non-halal foods are produced, provided that necessary measures are taken to prevent any contact between halal and non-halal foods;
[হালাল খাদ্য একই প্রতিষ্ঠানে উৎপাদিত *হারাম* খাদ্যের পাশাপাশি পৃথক অংশে বা লাইনে প্রস্তুতকরণ প্রক্রিয়াকরণ বা সংরক্ষণ করা যেতে পারে; যদি হালাল ও *হারাম* খাদ্যের মধ্যে সংস্পর্শ এড়াতে প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করা হয়]

2.2.2 *halal* food can be prepared, processed, transported or stored using facilities which have been previously used for non-halal foods provided that proper cleaning procedures, according to Islamic requirements, have been observed.
[হালাল খাদ্য এমন যন্ত্রপাতি বা *উপকরণে* প্রস্তুত *করণ*, প্রক্রিয়াজাত, পরিবহন বা সংরক্ষণ করা যেতে পারে যা পূর্বে *হারাম* খাদ্যের জন্য ব্যবহৃত হয়েছে ; এই শর্তে যে, ইসলামি বিধান *মোতাবেক* যথাযথ *পরিশোধন* প্রক্রিয়া অনুসৃত হয়েছে]

## 3 CRITERIA FOR USE OF THE TERM "HALAL" ['হালাল' শব্দ ব্যবহারের মানদণ্ড]

### 3.1 Lawful food [হালাল বা বৈধ খাদ্য]

The term halal may be used for foods which are considered lawful. Under the Islamic Law, all sources of food are lawful except the following sources, including their products and derivatives which are considered unlawful:
[হালাল শব্দটি যেসব খাদ্য বৈধ হিসেবে বিবেচিত সেসব খাদ্যে ব্যবহার করা যেতে পারে। ইসলামী শরিয়াহ মতে, সকল উপাদানের খাদ্য হালাল নিম্নের উপাদানসমূহ এবং এর থেকে আহরিত বস্তু ও উৎপাদিত দ্রব্য যেগুলোও অবৈধ হিসেবে গণ্য তা ব্যতিরেকে]

#### 3.1.1 Food of animal origin [প্রাণিজ খাদ্য]

(a) Pigs and boars. [ সকল জাতীয় শূকর এবং শূকরী]

(b) Dogs, snakes and monkeys. [ কুকুর, সাপ এবং বানর ]

(c) Carnivorous animals with claws and fangs such as lions, tigers, bears and other similar animals.
[তীক্ষ্ণ নখ ও দাঁত বিশিষ্ট মাংসাশী প্রাণী যেমন- সিংহ, ভালুক এবং একই জাতীয় অন্যান্য প্রাণীসমূহ]

(d) Birds of prey with claws such as eagles, vultures, and other similar birds.
[ তীক্ষ্ণ নখ বিশিষ্ট শিকারি পাখি যেমন- ঈগল, শকুন এবং একই জাতীয় অন্যান্য পাখি]

(e) Pests such as rats, centipedes, scorpions and other similar animals.
[ধ্বংসাত্মক বা ক্ষতিকারক প্রাণী বা কীটপতঙ্গ যেমন- ইঁদুর, কেন্নো, কেঁচো, বিছা এবং সমজাতীয় অন্যান্য প্রাণী]

(f) Animals forbidden to be killed in Islam i.e., ants, bees and woodpecker birds.

[ইসলামে যেসব প্রাণী হত্যা নিষিদ্ধ অর্থাৎ পিঁপড়া, মৌমাছি এবং কাঠঠোকরা পাখি]

[1] The Codex *General Guidelines for the Use of the Term "Halal"* were adopted by the Codex Alimentarius Commission at its 22nd Session, 1997



(g) Animals which are considered repulsive generally like lice, flies, maggots and other similar animals.
[ যেসব প্রাণী ঘৃণ্য বা বিরক্তিকর হিসেবে বিবেচিত যেমন- সাধারণত উকুন, মাছি, শুঁয়োপোকা এবং একই জাতীয় অন্যান্য প্রাণী]

(h) Animals that live both on land and in water such as frogs, crocodiles and other similar animals.
[ যেসব প্রাণী উভচর যেমন- ব্যাঙ, কুমির এবং একই জাতীয় অন্যান্য প্রাণী ]

(i) Mules and domestic donkeys. [খচ্চর এবং গৃহপালিত গাধা]

(j) All poisonous and hazardous aquatic animals. [ সকল বিষাক্ত এবং ক্ষতিকর জলজ প্রাণী]

(k) Any other animals not slaughtered according to Islamic Law. [ অন্যান্য প্রাণী যা ইসলামী শরীয়াহ অনুযায়ী জবাই হয়নি]

(l) Blood. [ রক্ত]

#### 3.1.2 Food of plant origin [উদ্ভিজ্জ খাদ্য]

Intoxicating and hazardous plants except where the toxin or hazard can be eliminated during processing.
[নেশাজাতীয় এবং ক্ষতিকর উদ্ভিদ তবে প্রক্রিয়াকরণের সময় বিষাক্ত পদার্থ বা ক্ষতিকর উপাদান দূর করা সম্ভব হলে তা ব্যতিক্রম]

#### 3.1.3 Drink [পানীয়]

(a) Alcoholic drinks. [ মদ বা অ্যালকোহলযুক্ত পানীয়]

(b) All forms of intoxicating and hazardous drinks. [সকল ধরনের মাদকজাত ও স্বাস্থ্যহানিকর পানীয়]

#### 3.1.4 Food additives [খাদ্য সংযোজন দ্রব্য (রঞ্জকদ্রব্য)]

All food additives derived from Items 3.1.1, 3.1.2 and 3.1.3. [৩.১.১, ৩.১.২ এবং ৩.১.৩ ধারায় বর্ণিত সামগ্রী থেকে উৎপন্ন সকল খাদ্য সংযোজন]

3.2 Slaughtering [জবাই]

All lawful land animals should be slaughtered in compliance with the rules laid down in the Codex *Recommended Code of Hygienic Practice for Fresh Meat*' and the following requirements:

[সকল বৈধ স্থলচর প্রাণী দ্যা কোডেক্স রিকমেন্ডেড কোড অভ হাইজিনিক প্রাক্টিস ফর ফ্রেশ মিটের বিধিবদ্ধ বিধানমাফিক এবং নিম্নের শর্তানুযায়ী জবাইকৃত হতে হবে]

3.2.1 The person should be a Muslim who is mentally sound and knowledgeable of the Islamic slaughtering procedures. [যিনি জবাই করবেন তাকে মুসলিম হতে হবে এবং মানসিকভাবে সুস্থ ও ইসলামী জবাই পদ্ধতি সম্পর্কে ওয়াকিবহাল]

3.2.2 The animal to be slaughtered should be lawful according to Islamic law.

[জবাইকৃত প্রাণীটি ইসলামী শরিয়হ মোতাবেক বৈধ হতে হবে]

3.2.3 The animal to be slaughtered should be alive or deemed to be alive at the time of slaughtering.

[জবাইকৃত প্রাণীটি জবাইয়ের সময় জীবিত বা জীবিত বলে বিবেচিত হতে হবে]

3.2.4 The phrase "Bismillah" (In the Name of Allah) should be invoked immediately before the slaughter of each animal. [প্রত্যেক প্রাণী জবাইয়ের পূর্বেই 'বিসমিল্লাহ' উচ্চারিত হতে হবে]

3.2.5 The slaughtering device should be sharp and should not be lifted off the animal during the slaughter act

[জবাইয়ের অস্ত্র ধারালো হতে হবে এবং জবাই কার্যক্রমের সময় জবাই করার অস্ত্রটি প্রাণীর দেহ থেকে তোলা যাবে না (জবাই শেষ না হতেই)]

3.2.6 The slaughter act should sever the trachea, oesophagus and main arteries and veins of the neck region.

[জবাই করার সময় প্রাণীর গলার শ্বাসনালী, খাদ্যনালী এবং প্রধান ধমনী ও শিরা কেটে ফেলতে হবে]

3.3 **Preparation, processing, packaging, transportation and storage**

All food should be prepared, processed, packaged, transported and stored in such a manner that it complies with Section 2.1 and 2.2 above and the Codex *General Principles on Food Hygiene* and other relevant Codex Standards. [সকল খাদ্য এমনভাবে প্রস্তুতকরণ, প্রক্রিয়াজাত, মোড়কজাত/প্যাকেটজাত, পরিবহন ও সংরক্ষণ করতে হবে, যাতে তা উপরের ২.১ ও ২.২ ধারাসমূহ এবং দ্যা কোডেক্স জেনারেল প্রিন্সিপাল অন ফুড হাইজিন ও অন্যান্য প্রাসঙ্গিক কডেক্স স্ট্যান্ডার্ডসের সঙ্গে সমঞ্জসপূর্ণ হয়]

## 4 ADDITIONAL LABELLING REQUIREMENTS

4.1 When a claim is made that a food is *halal*, the word *halal* or equivalent terms should appear on the label.

[যখনই বলা হবে কোন খাদ্য হালাল তখন হালাল শব্দটি বা সমজাতীয় শব্দ মোড়কে দৃশ্যমান হতে হবে]

4.2 In accordance with the Codex *General Guidelines on Claims*, claims on halal should not be used in ways which could give rise to doubt about the safety of similar food or claims that halal foods are nutritionally superior to, or healthier than, other foods.

[দ্যা কোডেক্স জেনারেল গাইডলাইনস অন ক্লেইমস অনুসারে, হালাল শব্দটি এমনভাবে ব্যবহার করা যাবে না যা একই জাতীয় খাদ্যের নিরাপত্তা নিয়ে সন্দেহের জন্ম দেয় বা হালাল খাদ্যকে পুষ্টিগুনের দিক দিয়ে অন্য খাদ্যের থেকে উৎকৃষ্টতর বা অধিক স্বাস্থ্যকর বলা হয়]